

# Summer Berry

Dessert d'été au Swiss Charm séré & baies des bois



QUANTITÉ RECETTE 20 coupes Swiss Charm

N° RECETTE PA40014

## Croquantine Piemontese

- 100 g Rustica Noble Piemontese 60%, masse de base gianduja noisettes rustique
- 50 g Maracaibo Criolait 38%, couverture au lait Rondo
- 50 g Croquantine, brisure de gaufrettes

Lisser et mélanger le Rustica Noble Piemontese 60% avec la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée jusqu'à homogénéité parfaite. Incorporer la Croquantine.

## Gelée de baies des bois

- 300 g purée de fraises des bois
- 100 g sucre inverti
- 100 g dextrose
- 5 g gélatine en feuilles (2.5 pc)
- 20 g jus de citron frais

Porter à ébullition 1/3 de la purée avec le sucre inverti et le dextrose. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et l'incorporer dans la masse cuite, incorporer le reste de la purée et le jus de citron.

## Crème de baies des bois

- 170 g Swiss Charm Forestfruits, fond dessert baies des bois instant
- 350 g crème 35%
- 500 g babeurre

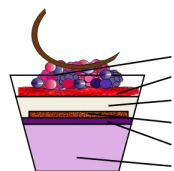
Mélanger tout ensemble selon le procédé "all-in", monter 2 minutes environ à la main, poursuivre directement le travail de la crème.

## Crème de séré

- 125 g Swiss Charm Quark, fond dessert séré instant
- 400 g crème 35%
- 250 g lait 3.5%

Mélanger tout ensemble selon le procédé "all-in", monter 2 minutes environ à la main, poursuivre directement le travail de la crème.

## Montage



- Décor-baies des bois variées
- Rondelles fraises & gelée chaude
- Crème de séré
- Croquantine piémontaise
- Gelée de baies des bois
- Crème de baies de bois

## Summer Berry

- 200 g Croquantine Piemontese
- 520 g Gelée de baies des bois
- 1020 g Crème de baies des bois
- 800 g Crème de séré

**Felchlin**  
SWITZERLAND

## Finition

Verser par coupe 50g de crème de baies des bois, congeler, napper avec 15g de gelée de baies des bois, congeler. Déposer la feuilletine croquante, remplir avec 40g de crème de séré, congeler.

Suggestion de décor individuel

Garnir les coupes avec des rondelles de fraise, glacer à la gelée de fraise chaude, décorer avec des baies des bois variées, de cristaux Isomalt, de pistaches hachées et une boucle de chocolat.

## PRODUITS FELCHLIN

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, couverture au lait Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, masse de base gianduja noisettes rustique
- HA20 Croquantine, brisure de gaufrettes
- UE42 Swiss Charm Quark, fond dessert séré instant
- UE46 Swiss Charm Forestfruits, fond dessert baies des bois instant

# Summer Berry

Dessert d'été au Swiss Charm séré & baies des bois



**Numéro de recette :** PA40014

**Description :** Dessert vapoureux au séré et aux fruits frais avec une gelée aux baies des bois

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	240
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1004
Prix de vente		Lipides	13.74 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	7.44 g
		Glucides	21.87 g
		dont sucre	22.89 g
		Protéines	3.93 g
		Sel	0.11 g

## Composition :

**Crème, babeurre, lait entier**, fraises des bois 10%, sucre, sucre inverti, dextrose, glucose, **noisettes**, gélatine, **farine de blé, séré maigre**, jus de citron, beurre de cacao, baies de forêt en poudre (fraise, myrtilles, framboise, sureau, beeterave, cassis), **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, **lait entier en poudre**, amidon de maïs, graisse de coco, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, baies de sureau, huile de colza, **crème en poudre**, morceau de framboise, morceaux de canneberge, **arôme (contient du lait)**, concentré de fruits et plantes colorant, sel alimentaire, eau, **beurre concentré**, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de colza), extrait de malt, paprika, vanille

# Summer Berry

Dessert d'été au Swiss Charm séché & baies des bois

État

08.04.2020