FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Gaufre rose et son topping mousse framboise

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
175 g	Biscuit rose de Reims en sachet 250 g FOSSIER	~
400 g	Crème Volumex en seau 4 kg COMPLET	0043849
2 pièces	Garniture framboise en seau 2,5 kg FRUIT'CHEF	0086914
70 g	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
200 g	Mousse framboise en boîte 860 g ALSA	0013895
1	Préparation pour gaufres	~

Étapes de préparation

1. Mixer les biscuits rose de Reims et les réduire en poudre.
2. Mélanger la poudre de biscuit rose avec la préparation de gaufre
3. Mettre en œuvre l'appareil a gaufre, ajouter la pulpe des gousses de vanille.
4. Mettre en œuvre la crème volumex et la mousse framboise.
5. Cuire les gaufres dans la machine afin d'obtenir une couleur bien dorée.
6. Dresser les gaufres à votre convenance avec la garniture de framboise, la mousse framboise et la crème vanille.
7. Mixer les biscuits rose de Reims et les réduire en poudre.
8. Mélanger la poudre de biscuit rose avec la préparation de gaufre.
9. Mettre en œuvre l'appareil à gaufre, ajouter la pulpe des gousses de vanille.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

10 Mettre en œuvre la crème volumex et la mousse framboise.

11 Cuire les gaufres dans la machine afin d'obtenir une couleur bien dorée.

12 Dresser les gaufres a votre convenance avec la garniture de framboise, la mousse framboise et la crème vanille.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC en bouteille 75 cl CHARLES DE NOZIAN

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation