

Bûche de Noël cœur mandarine

St Michel



Recette pour 18 portions

Préparation

1 Préparation

Feuille de génoise nature 1 PIÈCE
Préparation pour crème pâtissière
400 g
Lait 500 g
Purée d'orange sanguine 500 g
Segments de mandarine

Restituer la crème pâtissière en mélangeant au batteur muni du fouet le lait, la préparation pour crème pâtissière et la purée d'orange sanguine.
Réserver en poche pâtissière.

2 Montage

Étaler la crème pâtissière sur la feuille de génoise.
Déposer des morceaux de mandarine et rouler la génoise.
Pocher des boules de crème pâtissière orange sanguine sur la
Décorer de morceaux de mandarine. h e .
Laisser prendre au froid et découper les portions en fonction du grammage souhaité.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Feuille de génoise nature