Inspirations lactées, croustillantes et vitaminées

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7462	Fromage blanc nature 3,2% MG 5 kg Sélection du Quotidien	100 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	30 Gramme
99570	Coulis de framboise 500 g	30 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	10 Gramme
	Muesli	20 Gramme
	Graines de lin	PM
	Poudre de pain d'épices	PM
	Menthe	PM

Etapes de préparation

1. Déposer les graines de lin et la poudre de pain d'épices au fond des verres
2. Mélanger le fromage blanc et le mascarpone. Déposer à la poche dans les verres
3. En finition : coulis de framboises, groseilles, framboises, muesli et pluche de menthe

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

Inspirations lactées, croustillantes et vitaminées

Astuce du chef

Ajouter une touche de sirop d'agave ou de miel au mélange fromage blanc/mascarpone apportera de la rondeur au dessert

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

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