FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Profiteroles fourrées au nougat glacé

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 PCE	Mini-chou Saint-Honoré pur beurre 2,4 g JEAN DUCOURTIEUX	0015741
0.3	Purée de fraise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0171786
0.1	Amande effilée en sachet 1 kg	0154528
0.03	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.1	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
1 PCE	Glace nougat	~
0.2	Crème liquide	~

Étapes de préparation

1. Couper les choux en deux dans le sens de la longueur et réserver.
2. Réaliser une boule de glace et insérer entre le bas et le haut du chou.
3. Réserver au congélateur.
4. Monter la crème liquide avec le sucre, puis réserver au frais dans une poche à douille.
5. Dans une assiette, napper le fond de l’assiette avec la purée de fraise.
6. Faire un dôme de chantilly et poser les choux.
7. Parsemer avec les amandes et les pistaches.

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