



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153987	Mini macarons Les classiques 13 g env. x 72 - 924 g Symphonie Pasquier	50 Gramme
99570	Coulis de framboise 500 g	50 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	50 Gramme
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	50 Centilitre
	Sirop de vanille de Madagascar	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les cubes de mangue à 0+3°C
- 2 Monter le végétop puis y incorporer le sirop de vanille de Madagascar. Réserver
- 3 Après décongélation des macarons à 0+3°C, les séparer puis les garnir à la poche de végétop foisonné et vanillé
- 4 En finition, planter dans la rosace de végétop une pipette de coulis de framboise et un cube de mangue