

Moelleux caramel chantilly



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
185628	Moelleux caramel au beurre salé 90 g	10 Pièce
49385	Mascarpone 41% MG 500 g Galbani	100 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	0.5 Litre
	Sucre	100 Gramme
	Gousse de vanille	1 Pièce
	Citron jaune	2 Pièce
	Citron vert	2 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Monter la chantilly (crème et mascarpone ensemble) au batteur avec le sucre et la vanille grattée. Réserver.
- 2 Sans décongélation, passer le moelleux sur plaque à pâtisserie au four à 160°C pendant 11 à 12 minutes.
- 3 A l'envoi, déposer la chantilly et finir avec les zestes de citron vert et jaune.