

Café gourmand saveurs US

Café accompagné de mignardise : brownie pécan, caramel apple granny, fromage blanc au dulce de leche, salade de fruits.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes de mangues, le brownie et le caramel apple granny en froid positif.
Laver la pomme, la couper en quatre, enlever les pépins et l'émincer ensuite.
Peler à vif l'orange, puis détacher à l'aide d'un couteau les segments.
Eplucher le kiwi, le couper en quatre puis l'émincer.
Rassembler les fruits avec les cubes de mangues dans un saladier et ajouter le trait de sirop d'érable.
Réserver au frais.
Couper le brownie en deux et réserver.
Couper le caramel

Mise en oeuvre

Dresser le café gourmand :
- Couper le brownie en deux
- Couper le caramel apple granny en quatre
- Ajouter la salade de fruits et menthe fraîche
- Remplir la verrine de dulce, de fromage blanc à nouveau fromage blanc et dulce de leche, enfin saupoudrer de pralimix.
- Terminer par le café

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BROWNIE CLUB	❄️	7397	0.25 pces
CARAMEL APPLE GRANNY BAR	❄️	7940	0.5 pces
DULCE DE LECHE - Confiture de lait		6281	20 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur		7533	5 g
CUBES DE MANGUE	❄️	7749	20 g
PRALIMIX		7652	5 g
Tasse de café			1 pces
Fromage blanc			40 g
Pommes Gala			20 g
Kiwi			15 g
Oranges			20 g
Menthe fraîche			2 g