

Café gourmand saveurs US



Sans cuisson

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



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

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'éminder ensuite.

Peler à vif l'orange, puis détacher à l'aide d'un couteau les segments.

Éplucher le kiwi, le couper en quatre puis l'éminder.

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