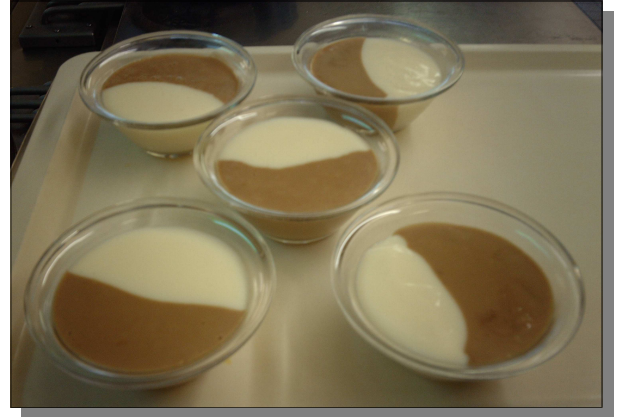


Crème duo

Ingrédients pour 10 personnes :

Lait entier	1	litre
Œuf entier	4	ù
Sucre	0.150	kg
Maïzena	0.075	kg
Café (extrait ou soluble)		Pm
Vanille liquide		Pm

1. Confectionner une crème pâtissière neutre
2. Diviser en deux et parfumer une partie avec le café et l'autre avec la vanille
3. Verser simultanément en ramequin
4. Décoration personnalisée (chantilly, paillettes, coulis)
5. Passer en cellule et réserver en chambre froide



Apport énergétique par personne :

Kcal : 185 Protides (en g) : 6,8 Lipides (en g) : 6,2 Glucides (en g) : 25

Variantes :

Chocolat, praliné, coulis de fruits

Mousse de fraise

Ingrédients pour 10 personnes :

Fraises	1	kg
Poudre épaississante	0.030	kg
Jus de citron		Pm
Chantilly	10	cl
Coulis de fruits		Pm

1. Mixer les fraises au cutter émulsionneur
2. Ajouter la poudre épaississante
3. Dresser en ramequin ou coupelle
4. Ajouter la décoration personnalisée
5. Filmer
6. Tenir en chambre froide jusqu'au moment du service



Remarque : à préparer si possible au dernier moment

Apport énergétique par personne :

Kcal : 60 Protides (en g) : 1 Lipides (en g) : 3 Glucides (en g) : 7

Variantes :

Melon, pastèque, pamplemousse, kiwi, pêche, poire, ananas, tous fruits crus riches en eau...
Possibilité de faire des mélanges de fruits

Mousse d'ananas

Ingrédients pour 10 personnes :

Ananas au sirop	0.350	kg
Poudre épaississante	0.030	kg
Jus de citron		Pm
Coulis de fruits		Pm
Chantilly (facultatif)	10	cl

1. Egoutter les ananas et mixer au cutter émulsionneur
2. Ajouter la poudre épaississante
3. Dresser en ramequin ou coupelle
4. Ajouter la décoration personnalisée
5. Filmer
6. Tenir en chambre froide jusqu'au moment du service

Remarque : à préparer si possible au dernier moment

Apport énergétique par personne :

Kcal : 50 Protides (en g) : 0 Lipides (en g) : 3 Glucides (en g) : 6

Variantes :

Pêche, poire, abricot, cocktail de fruits au sirop, tous fruits cuits...
Possibilité de faire des mélanges de fruits

