BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

CATÉGORIE

Pâtisseries & petites pièces sèches

DESSERT DE SAISON, PRINTEMPS: FRAISES – YOGOURT

PRÉSENTATION

Recette no 37439

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient	KG
Frisures de flocons d'avoine avec PRONTO Biscuit (recette no 37428)	1.000
	Poids total: 1.000

Groupe 2

Ingrédient	KG
Yogourt nature	0.970
Les Fruits 70 % Strawberry (Pistor no d'art. 18238)	1.750
Pâte de fraises, Aromatic (Pistor no d'art. 2180)	0.040
Eau	0.385
Poudre Fond Royal (Pistor no d'art. 18280)	0.230
Crème entière, 35 %	1.150
	Poids total: 4.525

Groupe 3

Ingrédient	KG
Crème diplomate avec GRAZIELLA C Deluxe (recette no 37232)	2.000
Fraises, fraîches	-
	Poids total: 2.000

MÉTHODE

Procédé de fabrication:

Préparation:
Préparez 100 verrines pour dessert Kova 16 cl (Pistor, no d'art.: 13098) et mettez env. 10 g de frisures par verrine.

Mousse fraises-yogourt:
Mixez la farce **Les Fruits 70% Strawberry**, le yogourt et la **pâte de fraises** Aromatic avec un mixeur ou un cutter. Mélangez de l'eau (env 45 °C) et le **Fond Royal** et incorporez au mélange au yogourt. Puis incorporez-y la crème légèrement battue et retravaillez immédiatement la mousse.
Dressez 45 g de mousse par verrine.

Finitions:
Dressez des rosettes de crème diplomate dessus et garnissez avec une fraise fraîche. Glacez év. finement cette dernière.

Stockage:
Les verrines dessert peuvent être stockées, avec ou sans la crème diplomate, couvertes, durant plusieurs semaines au congélateur.

Couleur:
Si vous souhaitez obtenir un rouge plus intense pour la mousse fraises-yogourt, vous pouvez ajouter un peu de colorant alimentaire.