

VERRINE DE FROMAGE BLANC ET COMPOTÉE DE FRAMBOISE.

NUTRISENS*

Recette pour 1 kg de préparation



= 80 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
35,5 Kcal
Protéines : 0,8 g



Créé avec : **GEL EASY**



INGREDIENTS

Gel'Easy	20 g
Jus de citron	3 cl
Coulis ou purée de framboise	850 g
Sucre glace	120 g

PRÉPARATION

- Mélanger le coulis de framboise avec le jus de citron et le grammage de Gel Easy.
- Porter ce mélange à ébullition en mélangeant au fouet
- Débarrasser et refroidir en cellule de refroidissement selon vos protocoles HACCP.
- Quand le mélange est gélifié, mixer l'appareil au mixeur plongeant pour obtenir une compotée gélifiée.

DRESSAGE

- Dresser la verrine de fromage blanc et compotée de framboise par étage pour créer un marbré selon le grammage d'un dessert de votre cahier des charges.