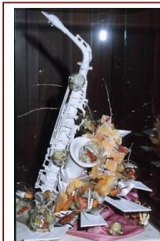


1557

Crousti citron vert-framboise



Net-Recipe
J-F DEGUIGNET



Description

50 portions
2 x 7 cm sur 1 cm
3 desserts: crousti œuf et verrine

Portions	50
Temp.	

Net-Recipe J-F Deguignet

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
Fonds	Crumble	600 g	Crumble idem verrine mangue café
	Riz soufflé	200 g	
	Couverture ivoire	240 g	
	Pétilant fraise	4 g	
	=====		
Mousse citron vert	Crème pâtissière	150 g	
	Couverture ivoire	100 g	
	Jus de citron vert	25 g	
	Zeste de citron vert	2 g	

	Crème montée	300 g	
	=====		
Coulis gélifié	Pulpe de framboise	500 g	
	Pulpe de fraises des bois	575 g	

	Alginate	23 g	
	Sucre semoule	150 g	
	=====		

Crousti citron vert-framboise



Net-Recipe J-F Deguignet