

Desserts végétaux

Pour environ 1000g



Recettes réalisées par Pierre Fournier, notre chef pâtissier

Dessert rose-vanille-amande

Références	Ingrédients	
PFS0003230	Eau	768 g
	Pâte pure d'amande blanchie	53 g
	Sucre semoule 1	11 g
	Sel	2,2 g
	Sucre semoule 2	127 g
ACN0005857	Amidon de maïs	39 g
	Mélange d'extraits :	
	« rose-vanille-amande »	2 g

- Dans une casserole, dissoudre le sel et le sucre semoule 1 dans l'eau ;
- Ajouter la pâte pure d'amande blanchie puis mixer pendant 30 secondes environ ;
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule 2 et l'amidon puis verser sur le premier mélange ;
- Cuire le tout comme une crème pâtissière puis ajouter le mélange d'extraits « rose-vanille-amande », mélanger et refroidir rapidement.
- Après refroidissement, remuer de nouveau afin de lisser la crème.

Dessert Bio à la pistache



Références	Ingrédients	
PFS0004455	Eau	768 g
	Pâte pure de pistache bio*	53 g
	Sucre semoule 1*	11 g
	Sel	2,2 g
	Sucre semoule 2*	127 g
	Amidon de maïs*	39 g

*issu de l'agriculture biologique

- Dans une casserole, dissoudre le sel et le sucre semoule 1 dans l'eau ;
- Ajouter la pâte pure de pistache bio puis mixer pendant 30 secondes environ ;
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule 2 et l'amidon puis verser sur le premier mélange ;
- Cuire le tout comme une crème pâtissière puis mélanger et refroidir rapidement.
- Après refroidissement, remuer de nouveau afin de lisser la crème.

Dessert Bio à la noisette



Références

PFS0004456

Ingrédients

Eau	768 g
Pâte pure de noisette bio*	53 g
Sucre semoule 1*	11 g
Sel	2,2 g
Sucre semoule 2*	127 g
Amidon de maïs*	39 g

**issu de l'agriculture biologique*

- Dans une casserole, dissoudre le sel et le sucre semoule 1 dans l'eau ;
- Ajouter la pâte pure de noisette bio puis mixer pendant 30 secondes environ ;
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule 2 et l'amidon puis verser sur le premier mélange ;
- Cuire le tout comme une crème pâtissière puis mélanger et refroidir rapidement.
- Après refroidissement, remuer de nouveau afin de lisser la crème.

Dessert Bio à l'amande



Références

PFS0004354

Ingrédients

Eau	768 g
Pâte pure d'amande bio*	53 g
Sucre semoule 1*	11 g
Sel	2,2 g
Sucre semoule 2*	127 g
Amidon de maïs*	39 g

**issu de l'agriculture biologique*

- Dans une casserole, dissoudre le sel et le sucre semoule 1 dans l'eau ;
- Ajouter la pâte pure d'amande bio puis mixer pendant 30 secondes environ ;
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule 2 et l'amidon puis verser sur le premier mélange ;
- Cuire le tout comme une crème pâtissière puis mélanger et refroidir rapidement.
- Après refroidissement, remuer de nouveau afin de lisser la crème.

SEVAROME – NACTIS FLAVOURS

Z.A. La Guide 1 - 350 impasse des Technicités - 43200 YSSINGEAUX - France

Tel: +33 (0)4.71.59.04.78 Fax: +33 (0)4.71.65.54.24 info@sevarome.com

www.sevarome.com