

Verrine Agrumes

Quantité : 20 verrines



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Compotée Agrumes

Puratos Topfil Agrumes

800

Prêt à l'emploi.

Crème Légère Vanille

Lait

250

Délicecrem NAFNAC PatisFrance

70

Vanille Gousse PatisFrance

1 pc

Patiscrem PatisFrance montée

600

Mettre au batteur muni du fouet le lait, la Délicecrem et la gousse de vanille pendant 4 minutes. Incorporer ensuite la crème montée.

Crumble

Beurre	100
Sucre	100
Farine	60
Amande Poudre PatisFrance	60

Sabler légèrement tous les ingrédients. Étaler sur une plaque et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

Montage et Finitions :

- Pocher au fond de la verrine 25 g de Topfil Agrumes.
- Déposer ensuite 30 g de crumble.
- Mettre une couche de crème légère vanille.
- Remettre une couche de crumble et une seconde couche de crème légère.
- Finir avec quelques morceaux d'oranges fraîches.

Notes
