

Le soufflé glacé Noix de Coco

16% de lait de coco de Thaïlande et noix de coco rappé



CODE: 972010



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	45g
Jaune d'œuf	20g
Lait de Coco	7g
Poudre de noix de coco	4g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).
Retirer immédiatement le Rhodoïd
Décorer votre assiette et servir
Poser une tuile croustillante à la vanille ou au sésame

Le soufflé glacé Framboise

11% de brisure de framboise



CODE: 972020



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	40g
Jaune d'œuf	15g
Framboise fraîche	10g
Jus de citron	1,5g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).

Retirer immédiatement le Rhodoïd

Décorer votre assiette et servir

Variante signature : Une meringue très légère, éventuellement parfumé à la rose ou au basilic

Le soufflé glacé Chocolat

5% de brisure de chocolat et 5% de poudre de cacao



CODE: 972030



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	45g
Jaune d'œuf	18g
Poudre de Cacao	4g
Copeau de chocolat noir	5g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).
Retirer immédiatement le Rhodoïd
Décorer votre assiette et servir
Variante signature : La meringue apporte le croquant idéal et allège l'intensité du soufflé.

Le soufflé glacé Café

7% d'extrait de Trablit



CODE: 972040



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	45g
Jaune d'œuf	16g
Extrait de Trablit	3g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).

Retirer immédiatement le Rhodoïd

Décorer votre assiette et servir

Le biscuit "Cantucci" aux amandes avec une gorgée de Rivesaltes est l'accompagnement parfait

Le soufflé glacé Mojito

13% de Rhum blanc des Antilles & écorce de citron confite

AVEC ALCOOL



CODE: 972050



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	40,00g
Jaune d'œuf	35,00g
Ecorce de citron confite	5,85g
Jus de citron vert	2.25g
Rhum blanc	5,40g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).
Retirer immédiatement le Rhodoïd
Décorer votre assiette et servir
Variante signature – Accord Parfait CAVIAR
Déposer une fine quenelle sur le soufflé

Le soufflé glacé Marc de Champagne

14% de Marc de Champagne & de Raisin brun sec

AVEC ALCOOL



CODE: 972060



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	40,00g
Jaune d'œuf	35,00g
Marc de Champagne	12,60g
Raisin brun	4,00g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).
Retirer immédiatement le Rhodoïd
Décorer votre assiette et servir
Le croustillant feuilleté du Palmier est un accompagnement idéal.

Le soufflé glacé Limoncello

12% de liqueur de Limoncello & écorce confite de citron

AVEC ALCOOL



CODE: 972070



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	40g
Jaune d'œuf	15g
Ecorce de citron confit	6g
Liqueur de Limoncello	6g
Zest de citron	2g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).

Retirer immédiatement le Rhodoïd

Décorer votre assiette et servir

Le biscuit italien Amaretti réhausse parfaitement l'agrumes avec la note amère de l'amande.

Le soufflé glacé Grand Marnier

10% d'extrait de Grand Marnier & d'orange confite

AVEC ALCOOL



CODE: 972000



DLUO 18mois



Poids Net 90g



Box 2 X 20 UVC

Ingrédients

Crème liquide 30%MG	30g
Jaune d'œuf	15g
Ecorce de d'orange confite	5g
Extrait de Grand Marnier	2,25g

Instruction

Sortir le soufflé glacé du congélateur (-18°C).
Retirer immédiatement le Rhodoïd
Décorer votre assiette et servir
Un verre de champagne brut s'accorde
merveilleusement avec la liqueur d'orange.