

Fourme d'Ambert et pain de Campagne

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le 
produit

La vache qui rit® Formule Plus apporte une texture onctueuse et fondante pour une déglutition optimale.



TEXTURE MIXÉE par F. Dusart



Ingrédients pour 100 personnes

- Fourme d'Ambert 1.5 kg
- Pain 400g
- La vache qui rit® Formule Plus 400g
- Lait 0,8 L

Progression de la recette

1. Mixer dans une cuve froide la fourme d'Ambert avec le pain (sans le racleur).
2. Ajouter La vache qui rit® Formule Plus et lisser avec le lait froid.
3. Réserver au froid environ 30 minutes.
4. Contrôler la consistance et dresser dans des contenants adaptés avec une poche et douille cannelée sur la base de 25 à 30 g par pers.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 31 g

Energie : 296,3 kJ / 71,2 Kcal

Matières grasses : 4,9 g

Dont acides gras saturés : 3,2 g

Glucides : 2,7 g

Dont sucres : 0,6 g

Fibres alimentaires : 0,1 g

Protéines : 4,1 g

Sel : 0,5 g

Calcium : 124,9 mg

Vitamine D : 0,5 µg