

SEMAINE *du* SOURIRE



ASTUCE DU CHEF

Pour réaliser une mousse bien fondante, veiller à ce que la crème fouettée ne soit pas trop montée, elle doit rester souple au niveau du fouet.

MOUSSE DE FRAISE

avec *La Vache qui rit*® Formule Plus

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

COÛT
PAR CONVIVE

0 € — 2 €

INGRÉDIENTS (POUR 100 CONVIVES) :



1,7 L de
crème liquide



5 kg de pulpe de fraise
surgelée ou appertisée



100 g de feuilles de gélatine
ramollie à l'eau froide



420 g de
blancs d'œuf



840 g de
sucre



1,4 kg de *La Vache qui rit*®
Formule Plus



1 L de coulis
de fraise

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

1. Monter la crème fouettée.
2. Chauffer une petite quantité de pulpe de fraise et incorporer la gélatine.
3. Cuire 840 g de sucre et 300 ml d'eau à 118°C et verser sur les blancs préalablement montés en neige, afin de réaliser la meringue italienne.
4. Mélanger la pulpe de fraise avec la pulpe gélifiée, puis incorporer délicatement *La Vache qui rit*® Formule Plus, la crème fouettée et la meringue italienne froide.
5. Verser la mousse de fraise dans une verrine et mettre en cellule immédiatement.
6. Déposer sur la mousse un peu de coulis de fraise.

Le + produit

La Vache qui rit®
Formule Plus améliore
la texture du Bavarois
qui devient plus léger.



Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 58% de protéines en plus
- 5,5 fois plus de calcium
- 9 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 100 g) : Energie : 607,5 KJ / 144,2 Kcal - Matières grasses : 7,6 g - Dont acides gras saturés : 4,8 g - Glucides : 14,2 g - Dont sucres : 13,4 g - Protéines : 3,8 g - Sel : 0,3 g - Calcium : 191,9 mg - Vitamine D : 1,8 µg