

Oreillons d'abricot

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le **+**
produit

Grâce à son goût neutre, La vache qui rit® Formule Plus s'intègre dans tous types de plats, même sucrés.



TEXTURE ENTIÈRE



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 750 g
- Abricots au sirop égouttés 1.25 kg
- Abricots frais : 50 pièces (1.5 à 2kg net)
- Meringue Italienne ou Crème chantilly 1 kg
- Crème pâtissière 5 kg

Proportions pour une base d'un litre :

- Lait 5 L
- Jaunes d'œufs 1 kg
- Sucre 1 kg
- Maïzena® 250 g
- Vanille

Progression de la recette

1. Confectionner la crème pâtissière : blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la Maïzena®, mélanger et cuire avec le lait bouillant vanillé.
2. Confectionner l'appareil en mélangeant 0,500 kg de crème pâtissière froide avec les abricots au sirop mixés et La vache qui rit® Formule Plus.
3. Dresser dans des ramequins, de préférence transparents, sur la base de 0,070 kg de crème à l'abricot par personne.
4. Décorer avec de la meringue Italienne ou de la chantilly surmontée d'une demi-pièce d'abricot.

TEXTURE MIXÉE par F. Dusart



Ingrédients pour 100 personnes

- Crème pâtissière 5 kg
- La vache qui rit® Formule Plus 750 g
- Abricots au sirop mixés 1.25 kg (poids net égoutté)
- Abricots frais : 3kg pour le décor
- Meringue Italienne ou Crème chantilly 1 kg

Progression de la recette

1. Réaliser la crème dessert à l'abricot comme en texture entière.
2. Recouvrir de 30 g d'abricots mixés par personne.
3. Terminer par la décoration avec de la meringue italienne ou crème chantilly.

TEXTURE MIXÉE-RECONSTITUÉE par J. Garnier



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 1.5 g
- Abricots au sirop égouttés 10 kg
- Iota : 150g
- Sucre 500g
- Crème liquide 5L

Progression de la recette

1. Mixer les abricots avec le sirop. Ajouter La vache qui rit® Formule Plus et la Iota.
2. Thermosceller et pasteuriser à 80°C pendant 20 minutes. Refroidir rapidement.
3. Mouler les oreillons d'abricots dans des moules en demi-cercles.
4. Monter la crème fouettée et ajouter le sucre à la fin.
5. Dresser dans des coupelles.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 98 g

Energie	: 540,4 kJ / 128,9 Kcal
Matières grasses	: 6 g
Dont acides gras saturés	: 3,2 g
Glucides	: 14,7 g
Dont sucres	: 12,9 g
Fibres alimentaires	: 0,5 g
Protéines	: 3,7 g
Sel	: 0,2 g
Calcium	: 149,1 mg
Vitamine D	: 1,3 µg

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 111 g

Energie	: 562,9 kJ / 134,3 Kcal
Matières grasses	: 6,1 g
Dont acides gras saturés	: 3,2 g
Glucides	: 15,5 g
Dont sucres	: 13,7 g
Fibres alimentaires	: 0,8 g
Protéines	: 3,9 g
Sel	: 0,2 g
Calcium	: 151,1 mg
Vitamine D	: 1,3 µg

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 172 g

Energie	: 1156,7 kJ / 277,1 Kcal
Matières grasses	: 18,7 g
Dont acides gras saturés	: 11,6 g
Glucides	: 23,6 g
Dont sucres	: 22,6 g
Fibres alimentaires	: 2,1 g
Protéines	: 3,4 g
Sel	: 0,4 g
Calcium	: 229,7 mg
Vitamine D	: 2,1 µg