

## **3 fiches recettes :**

### **Tartelette au citron :**

Ingédients :

- **Crème au citron en poche ancel**
- Fond de tartelette Hug

Préparation :

- Placer la poche au frigo au préalable.
- Ouvrir la poche à l'aide d'un ciseau et remplir les tartelettes.

### **Panna cotta sans cuisson :**

Ingédients :

- **Panna cotta sans cuisson Alsa Professionnel**
- Crème liquide
- Lait demi-écrémé

Préparation :

- Délayer la préparation pour Panna Cotta sans cuisson Alsa Professionnel dans le lait à température ambiante, à l'aide d'un fouet, et ce jusqu'à homogénéisation.
- Ajouter la crème liquide et mélanger au fouet.
- Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 min (en gardant bien le mixeur au fond du bol).
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver 90 min en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.

### **Diplomate vanille :**

Ingédients :

- **Diplomate à froid ancel**
- **Pâte de vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**

Mise en œuvre :

- Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de vanille et la préparation pour crème diplomate.
- À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.