

PLATEAU DE MIGNARDISES SUCRÉES

LISTE DES INGREDIENTS :

Eclair Vanille, Chococlat, Café :

- Pâte à choux : farine de BLE, beurre (LAIT), LAIT, ŒUFS, sel.
- Crème Pâtissière : Poudre à crème (LAIT), LAIT, jaunes (d'ŒUFS) crème (LAIT), sucre, vanille ou chocolat noir VALRHONA 56% de cacao minimum (fèves de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille) ou café.
- Fondant : nature, chocolat, café

Charlotte framboise

- Biscuit cuillère : blancs d'ŒUFS, jaunes d'ŒUFS, sucre, farine de BLE, fécule.
- Confit de framboises : pulpe de framboises, sucre, pectine.
- Mousse framboises : Pulpe de framboises, crème (LAIT), sucre, blancs d'ŒUFS, gélatine bovine (SULFITE).

Mousse vanille :

- Pâte sucrée aux amandes : Farine, (GLUTEN), beurre, (LAIT) sucre, œufs amandes, (FRUITS A COQUES), poudre à crème vanille, (LAIT).
- Mousse vanille : Crème (LAIT), LAIT, JAUNES D'ŒUFS, sucre, gélatine bovine, vanille
- Glaçage chocolat au lait VALRHONA 40% de cacao minimum (beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant: lécithine de tournesol, extrait de malt d'ORGE)

Mousse chocolat

- Pâte sucrée aux amandes : Farine, (GLUTEN), beurre, (LAIT) sucre, œufs amandes, (FRUITS A COQUES), poudre à crème vanille, (LAIT).
- Mousse au chocolat NOIR CARAQUE 56% : Crème (LAIT), chocolat noir CARAQUE 56% (fèves de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.)
- Glaçage chocolat au noir VALRHONA 56% de cacao minimum

Charlotte framboise

- Biscuit cuillère : blancs d'OEUFs, jaunes d'OEUFs, sucre, farine de BLE, fécule.
- Confit de framboises : pulpe de framboises, sucre, pectine.
- Mousse framboises : Pulpe de framboises, crème (LAIT), sucre, blancs d'OEUFs, gélatine bovine (SULFITE).

Plaisir sucré

- Dacquoise : blancs d'OEUFs, NOISETTES, farine de BLE, sucre.
- Croustillant : pâte de NOISETTE, feuillantine (GLUTEN), chocolat au LAIT VALRHONA 40% de cacao minimum.
- Mousse au chocolat : crème (LAIT), jaunes d'OEUFs, LAIT, chocolat noir VALRHONA 56% de cacao minimum.
- Ganache : crème (LAIT), chocolat au LAIT VALRHONA 40% de cacao minimum.

Tartelette au citron

- Pâte sucrée aux amandes : Farine,(GLUTEN), beurre,(LAIT) sucre, œufs amandes,(FRUITS A COQUES), poudre à crème vanille, (LAIT).
- Crème brûlée au citron : Purée de citron, sucre, LAIT, jaune d'OEUFs, poudre à crème, (LAIT).
- Crèmeux au citron : Pulpe de fruits au citron, sucre, beurre(LAIT), OEUFs, gélatine alimentaire bovine catégorie B(contient des SULFITES).
- Guimauve Citron : Sucre, Sucre inverti, glucose, eau, sorbitol, citron

Tartelette aux fruits

- Biscuit Joconde : AMANDES, farine de BLE, OEUFs, beurre (LAIT), sucre.
- Pâte sucrée Amande : farine de BLE, beurre (LAIT), sucre, OEUf, AMANDES en poudre, poudre à crème (LAIT), sel, vanille.
- Crème Diplomate Vanille : crème (LAIT), LAIT, poudre à crème (LAIT), sucre, jaunes d'OEUFs, gélatine bovine (SULFITE), fraises ou framboises, ou fruits frais assortis.

Plus d'informations

- MODE DE CONSERVATION : Réfrigération
- DLC : A consommer le jour même