Parfait pour la bouillie de semoule

Parfait pour flan à la semoule

Proposition de service

Les desserts à la semoule sont des classiques appréciés, en particulier des seniors.

CARTE D'OR Flan à la semoule/ Bouillie de semoule préparation facile, variété et saveur

NOUVEAU

www.ufs.com

Unilever Food Solutions

Bouillie de semoule
et compote de pommes

Ingrédients pour 10 personnes

200 g	CARTE D'OR Flan à la semoule/ Bouillie de semoule
1 l	Lait
600 g	Pommes (Braeburn)
1.5 dl	Vin blanc
1.5 dl	Jus de pommes
150 g	CARTE D'OR Dessert Topping Mangue-Abricot
2 pc	Anis étoilé
1 pc	Gousse de vanille

Préparation

Bouillie de semoule:
- Préparer la bouillie de semoule avec la lait selon les indications

Compote de pomme:
- Laver les pommes, les éplucher et les couper en quartiers
- Porter à ébullition le vin blanc, le jus de pommes et le topping mangue-abricot
- Ajouter les pommes, le bâton de vanille et l'anis étoilé, laisser mijoter
- Dresser la semoule et la compote dans un bol et servir

Bol de petit-déjeuner
avec de la semoule et des fruits

Ingrédients pour 10 personnes

200 g	CARTE D'OR Flan à la semoule/Bouillie de semoule
1 l	Boisson à l'amande
200 g	Bananes, caramélisées
150 g	Myrtilles
100 g	Copeaux de noix de coco
40 g	Graine de Chia
10 g	Menthe poivrée, fraîche

Préparation

- Mélanger la poudre pour flan à la semoule selon les indications dans le lait d'amandes bouillant
- Verser dans des bols et garnir avec le reste des ingrédients

Soufflé
à la semoule et aux pommes

Ingrédients pour 10 personnes

150 g	CARTE D'OR Flan à la semoule/ Bouillie de semoule	2 dl	Jus de pommes
5.5 dl	Lait	5 pc	Œufs
		5 pc	Pommes
		100 g	Sucre glace

Préparation

- Porter à ébullition le lait avec le jus de pommes et y incorporer la semoule
- Laisser tirer pendant 10 minutes
- Séparer les œufs et monter les blancs en neige
- Ajouter les jaunes à la masse
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige et verser dans des formes beurrées
- Nettoyer les pommes, les couper en deux et ôter le cœur, couper en éventail, disposer sur la pâte et saupoudrer de sucre glace
- Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes
- Servir aussitôt

Tranche
de semoule aux oranges

Ingrédients pour 10 personnes

200 g	CARTE D'OR Flan à la semoule/ Bouillie de semoule	60 g	Confiture d'orange
8 dl	Lait	1 pc	Oranges, blondes, zestes
2 dl	Jus d'orange	2 pc	Figues, fraîches, quartiers
250 g	Couverture, fondue		

Préparation

- Porter à ébullition le lait et le jus d'orange, verser la semoule en pluie et ajouter les zestes d'orange
- Laisser imbiber à couvert pendant 10 minutes
- Verser dans les formes et réserver au frais
- Couper les oranges et les sécher au four à 80 °C pendant une heure
- Préparer des portions et les badigeonner de confiture, puis répartir la couverture par-dessus
- Placer joliment sur une assiette et garnir avec les figues et les oranges

▶ RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES SUR UFS.COM

Spécifications du produit

CARTE D'OR Flan à la semoule / Bouillie de semoule

Le flan à la semoule et la bouillie de semoule au délicieux goût de vanille sont très simples à préparer.

PLUS D'INFORMATIONS AU SUJET DES PRODUITS SUR UFS.COM

- Facile, rapide, toujours réussi
- À mélanger simplement dans du lait chaud – **plus de cuisson nécessaire**

Parfait pour accompagner!

CARTE D'OR
Flan à la semoule / Bouillie de semoule
1 × 1,7 kg
N° d'art.: 10815

CARTE D'OR
Griottes
6 boîtes de 2 kg
N° d'art.: 2562

Ingrédients:	Sucre, 35 % semoule de BLÉ dur, amidon modifié, épaississant (carraghénanes), amidon, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), curcuma, arômes. Peut contenir des traces de lait et œuf.
Déclaration:	Sans additifs à declarer*, sans MSG selon recette*, sans ingrédients contenant du lactose selon recette*, sans colorants, sans agents conservateurs, végétalien, ovo-lacto-végétarien, sans alcoo, recommandé pour une alimentation équilibrée

OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE · OHNE MSG LT. REZEPTUR · KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LT. REZEPTUR · OHNE FARBSTOFFE · OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE · VEGAN · ALKOHOLFREI · LEICHTE VOLLKOST

* **Sans additifs à déclaration obligatoire (o.d.Z.):** Sans additifs tels qu'exhausteurs de goût, colorants, conservateurs, composés sulfités, antioxydants et édulcorants avec effet dans le produit fini préparé, autrement dit sans aucune obligation de déclaration dans les cartes et menus en Allemagne.
* **Sans MSG selon recette:** Sans exhausteur de goût, Glutamate Monosodique (en anglais: MonoSodium Glutamate = MSG), selon la recette.
* **Sans ingrédients contenant du lactose selon recette:** Recette sans ajout d'ingrédients contenant du lactose conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDAl). La présence de traces techniquement inévitables ne peut pas être totalement exclue.

Unilever Food Solutions
Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH / Département Foodservice Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen | T 052 645 60 18 W www.ufs.com
Retrouvez-nous sur Facebook

Unilever Food Solutions

67749524