



Professional®

Pouding et garniture à tarte à cuire



Caractéristiques et avantages :

- + Un pouding à servir chaud, ou réfrigéré dans des croûtes à tarte ou tartelettes
- + 6 délicieuses saveurs pour varier les menus
- + Une performance établie en matière de saveur et de résultats de qualité supérieure
- + Économique – Il suffit d'ajouter du lait
- + Polyvalent – s'utilise dans une variété de recettes pour des menus créatifs
- + Certifié casher
- + Végétarien (laitier)
- + Aucun ingrédient contenant du gluten

Succulents carrés crémieux au citron

Avec une saveur acidulée de citron et une garniture crémeuse, ce dessert est parfait pour toutes les occasions.



Préparation : 15 minutes

Temps total : 25 minutes

(+ 3 heures 15 minutes de temps de réfrigération)

Ingédients pour 24 portions

Croûte de biscuits Graham :

2 tasses (500 mL) de chapelure de biscuits Graham
½ tasse (125 mL) de beurre ou de margarine, fondu

Remplissage :

½ paquet (2,2 lb/1 kg) de mélange à pouding et garniture à tarte au citron Dr. Oetker
2 ½ paquets (8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème nature en brique

Garniture :

1 tasse (250 mL) de crème à fouetter 35 %
1 c. à table de Whip It Dr. Oetker (15 mL/0,35 oz (10 g))
24 petites tranches de citron

- Croûte de biscuits Graham :** Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Bien combiner la chapelure de biscuits Graham et le beurre fondu. Presser fermement dans le fond d'un moule de 13 x 9 po (3,5 L) graissé et recouvert de papier parchemin. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et prise ; laisser refroidir complètement.
- Remplissage :** Préparer le mélange à pouding et garniture à tarte tel qu'indiqué sur l'emballage.
- En réserver la moitié, et presser une pellicule plastique directement sur la surface pour empêcher la formation d'une peau.
- Dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit ramolli ; incorporer graduellement le reste de pouding et garniture à tarte jusqu'à consistance lisse.
- Étaler le mélange de fromage à la crème sur la croûte préparée. Réfrigérer 15 minutes. Étaler le mélange pour pouding réservé sur le mélange de fromage. Réfrigérer 3 heures. Couper en carrés de 2 pouces (5 cm).
- Garniture :** Dans un grand bol, battre la crème à fouetter et le Whip It jusqu'à formation de pics mous. Garnir chaque carré d'une cuillerée de crème fouettée et d'une tranche de citron.

Conseil du chef :

On peut aussi garnir de zeste de citron.

Recette



CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-048324	10058336483247	Mélange à pouding et garniture à tarte Citron	2 x 1 kg	54 x 125 mL	2,10
1-90-047324	20058336483244	Mélange à pouding et garniture à tarte Citron	8 x 1 kg	217 x 125 mL	8,10
1-90-048320	10058336483209	Mélange à pouding et garniture à tarte Caramel écossais	2 x 1 kg	85 x 125 mL	2,10
1-90-048322	10058336483223	Mélange à pouding et garniture à tarte Chocolat	2 x 1 kg	85 x 125 mL	2,10
1-90-048323	10058336483230	Mélange à pouding et garniture à tarte Vanille	2 x 1 kg	85 x 125 mL	2,10
1-90-048325	10058336483254	Mélange à pouding et garniture à tarte Banane	2 x 1 kg	85 x 125 mL	2,10
1-90-048326	10058336483261	Mélange à pouding et garniture à tarte Noix de coco	2 x 1 kg	85 x 125 mL	2,10



Dr. Oetker Canada Ltd., 2229 Drew Rd., Mississauga, ON L5S 1E5
www.oetker-professional.ca info@oetker-professional.ca