



Professional®

# Tapioca



## **+** Caractéristiques et avantages :

- +** Aucun ingrédient contenant du gluten
- +** Végétarien
- +** Certifié casher
- +** Commodité d'une préparation à l'avance
- +** Convient aux menus pour régime de consistance molle



# Bagatelle au Tapioca à l'orange

Ce dessert  
éclatant est aussi  
sympa et beau  
que délicieux.



🕒 Préparation : 15 minutes

🕒 Temps total : 15 minutes  
(+2 heures de temps de réfrigération)

📋 Ingrédients pour  
24 portions de ½ tasse (125 mL)

- 12 1/2 tasses (2,9 L) de lait 2 %, divisé
- 2 1/2 tasses (625 mL) de mélange pour Tapioca à l'orange de Dr.Oetker
- 1 boîte (19 oz/540 mL) de mandarines, égouttées
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter 35 %
- 1 c. à table de Whip It de Dr. Oetker (15 mL/0,35 oz/10 g)
- 24 segments de mandaitines

## 1 Mélange pour Tapioca à l'orange :

Dans une casserole, chauffer 7 1/2 tasses (1,7 L) de lait à feu moyen. Mélanger le reste de lait froid et le mélange pour tapioca ; combiner au mélange de lait chaud. Cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le tapioca épaississe et commence à bouillir.

Laisser refroidir légèrement (le tapioca sera encore un peu liquide, mais il épaissira en refroidissant).

## 2 Répartir un tiers du pouding au tapioca au fond de 24 coupes à dessert de 6 oz/175 mL. Mettre la moitié des segments de mandarines par-dessus ; répéter les couches. Garnir du reste de pouding au tapioca.

3 Dans un grand bol, battre la crème à fouetter et le Whip It jusqu'à formation de pics fermes. Mettre une cuillerée de crème fouettée sur chaque portion.

4 Garnir chaque portion d'un segment de mandarine. Réfrigérer de 2 à 4 heures avant de servir.

Recette



CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-048327	10058336483278	Mélange pour tapioca à la vanille	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048329	10058336483292	Mélange pour tapioca à l'orange	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10



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