



Professional®

Poudre pour gelée



Caractéristiques et avantages :

- + Préparation facile
- + Commodité d'une préparation à l'avance
- + Économique – Ajouter de l'eau seulement
- + À base de gélatine de bœuf de 250 Bloom
- + Aucun ingrédient contenant du gluten
- + Également offert en versions réduites en calories

Carrés légers à la mandarine



🕒 Préparation : 20 minutes

🕒 Temps total : 20 minutes
(+ 5 heures de temps de réfrigération)

📦 Ingrédients pour 16 portions

1 1/3 tasse (325 mL) de poudre pour gelée à l'orange de Dr.Oetker

2 boîtes (19 oz/540 mL chacune) de segments de mandarine, égouttés (réserver 1 tasse / 250 mL de sirop)

2 paquets (8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème nature en brique, ramolli

5 tasses (1,25 L) de crème à fouetter 35 % froide, divisée

5 c. à table (75 mL/1,77 oz/50 g) de Whip It Dr.Oetker, divisé

Garniture :

16 feuilles de menthe fraîche

2 c. à table (30 mL) de zeste d'orange



- 1 Dans une casserole, porter à ébullition 2 tasses (500 mL) d'eau. Ajouter la poudre pour gelée et le sirop de mandarine réservé ; remuer jusqu'à dissolution. Verser dans un bol ; réfrigérer environ 1 heure ou jusqu'à ce que la gelée soit épaisse mais non ferme.
- 2 Dans un autre bol, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit mou et lisse. Incorporer au mélange de gelée préparé.
- 3 Dans un autre grand bol, battre 4 tasses (1 L) de crème à fouetter et 1/4 de tasse (60 mL / 0,7 oz / 20 g) de Whip It jusqu'à formation de pics mous.
- 4 Incorporer le mélange de crème fouettée et les segments de mandarine dans le mélange de fromage à la crème. Verser dans un moule de 13 x 9 pouces (3 L) ; lisser le dessus. Réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que le tout soit pris.
- 5 Juste avant de servir, couper en carrés. Battre le reste de la crème à fouetter et du Whip It jusqu'à formation de pics mous ; mettre une cuillerée de crème fouettée sur chaque carré.
- 6 Garnir chaque portion d'une feuille de menthe et de zeste d'orange râpé.

À mi-chemin entre un gâteau au fromage et une mousse, ces délicieux Carrés légers à la mandarine sont tout simplement irrésistibles.

Recette

CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-048300	10058336483001	Poudre pour gelée Framboise	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048301	10058336483018	Poudre pour gelée Fraise	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048302	10058336483025	Poudre pour gelée Merise	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048303	10058336483032	Poudre pour gelée Orange	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048304	10058336483049	Poudre pour gelée Citron	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048305	10058336483056	Poudre pour gelée Lime	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048307	10058336483070	Poudre pour gelée Pêche	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-048308	10058336483087	Poudre pour gelée Raisin	2 x 1 kg	107 x 125 mL	2,10
1-90-087103	10058336871037	Poudre pour gelée Cerise, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087113	10058336871136	Poudre pour gelée Citron, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087123	10058336871235	Poudre pour gelée Lime, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087133	10058336871334	Poudre pour gelée Framboise, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087143	10058336871433	Poudre pour gelée Orange, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087163	10058336871631	Poudre pour gelée Fraise, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20
1-90-087193	10058336871938	Poudre pour gelée Pêche, réduite en calories	2 x 500 g	286 x 125 mL	1,20