



Professional®

Pouding instantané



+ Caractéristiques et avantages :

- + Commodité d'une préparation à l'avance
- + Aucune cuisson requise
- + Économique – Coût de main-d'œuvre réduit
- + Aucun ingrédient contenant du gluten
- + Certifié casher
- + Convient aux végétariens
- + Congeler le pudding préparé pour faire des friandises surgelées
- + Également offert en versions réduites en calories

Crème chocolat caramel



*Avec du chocolat,
du caramel écossais et
des bananes, ce dessert
est si délicieux que tout
le monde en
redemandera*

Recette

Préparation : 20 minutes
Ingédients pour 32 portions
de $\frac{3}{4}$ de tasse (187 mL)

1 $\frac{1}{2}$ tasse (575 mL) de mélange à pouding
instantané Dr. Oetker
Caramel écossais

7 $\frac{3}{4}$ tasses (1,9 L) de lait 2 %, divisé

8 tasses (2 L) de crème glacée
à la vanille, ramollie

4 grosses bananes,
coupées en morceaux

1 tasse (250 mL) de mélange à pouding
instantané Dr. Oetker
Chocolat

2 tasses (500 mL) de crème à fouetter 35 %
2 c. à table de Whip It Dr. Oetker
(30 mL / 7 oz / 20 g)

32 chips de banane

Temps total : 20 minutes
(+ 1 heure de temps de réfrigération)

- Dans un grand bol, ajouter le mélange à pouding au caramel écossais à 4 tasses (1 L) de lait et battre à basse vitesse pendant 30 secondes. Gratter le bol. Continuer à battre à basse vitesse de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Incorporer la crème glacée jusqu'à homogénéité ; incorporer les morceaux de banane.
- Répartir le mélange aux bananes dans 32 coupes à dessert de 6 oz (175 mL).
- Ajouter le mélange à pouding au chocolat au lait restant et battre à basse vitesse pendant 30 secondes. Gratter le bol. Continuer à battre à basse vitesse de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Verser environ 3 c. à table (45 mL) dans chaque coupe.
- 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 le pouding au chocolat. Garnir chaque dessert de chips de banane.
- Réfrigérer 1 heure avant de servir.

Conseil du chef :

Si désiré, garnir chaque dessert de copeaux de chocolat ou arroser de caramel salé.

CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-048330	10058336483308	Mélange à pouding instantané Caramel écossais	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048331	10058336483315	Mélange à pouding instantané Caramel	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048332	10058336483322	Mélange à pouding instantané Chocolat	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048333	10058336483339	Mélange à pouding instantané Vanille	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048334	10058336483346	Mélange à pouding instantané Noix de coco	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048335	10058336483353	Mélange à pouding instantané Fraise	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048336	10058336483360	Mélange à pouding instantané Citron	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-048337	10058336483377	Mélange à pouding instantané Banane	2 x 1 kg	91 x 125 mL	2,10
1-90-087703	10058336877039	Mélange à pouding instantané Vanille, réduit en calories	2 x 500 g	120 x 125 mL	1,20
1-90-087713	10058336877138	Mélange à pouding instantané Chocolat, réduit en calories	2 x 500 g	94 x 125 mL	1,20
1-90-087723	10058336877237	Mélange à pouding instantané Caramel écossais, réduit en calories	2 x 500 g	120 x 125 mL	1,20
1-90-087733	10058336877336	Mélange à pouding instantané Banane, réduit en calories	2 x 500 g	120 x 125 mL	1,20
1-90-087743	10058336877435	Mélange à pouding instantané Citron, réduit en calories	2 x 500 g	120 x 125 mL	1,20

