Que mangeons-nous aujourd'hui ?

Des préparations estivales et drôles pour un camp excellent !

Des préparations estivales et drôles pour un camp excellent !

Chère cuisinière du camp,
Cher cuisinier du camp,

Tu recherches encore de délicieuses pâtes, un vrai classique ou un savoureux dessert pour mettre un peu de nouveauté au menu du camp ?
Dans ce cas, ce bouquin de recettes est fait pour toi !
Il déborde de savoureuses préparations estivales parfaites pour régaler les papilles de tes hôtes au camp.

Chaque ingrédient s'accompagne en outre du numéro d'article correspondant. Tu pourras ainsi retrouver facilement les bons produits dans JAVA Online si tu souhaites les commander.
Les logos SG et UF représentent les produits surgelés et les produits ultra-frais.

Tu n'as pas le temps de tout cuisiner toi-même ?
Dans ce cas, tu peux souvent remplacer certains ingrédients par des préparations prêtes à l'emploi.

Tu en as déjà l'eau à la bouche ?
Alors, poursuis ta lecture et découvre comment gâter tes hôtes au camp !

Bon appétit !

Soupe gourmande 4

The American Way 5

Pâtes parfaites 6

Des amours de patates 9

Vrais classiques 12

Etonnamment végétarien 15

Délices de la mer 18

Super-salades 19

Sucré et savoureux 21

Une soupe aux tomates savoureuse avec des boulettes

Ingrédients pour 100 personnes

27.03.1544	Potage aux tomates : 30 l
40.23.3348	Boulettes : 4 kg SG
16.01.1508	Spaghetti, résistant à la cuisson : 2 kg
42.81.1149	Persil : 6 bottes UF

Préparation

Portez 30 litres d'eau à ébullition et incorporez-y la poudre délayée. Portez de nouveau à ébullition. Coupez les spaghettis et faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante. Chauffez les boulettes dans le potage aux tomates. Hachez le persil finement. Présentez le potage avec les boulettes et les spaghettis. Garnissez de persil haché.

Soupe de tomates fraîches

42.31.1148	Pommes de terre : 15 pièces UF
42.61.1701	Tomates : 10 kg UF
42.61.1717	Ail UF
09.01.6114	Beurre : 250 g
21.17.1007	Concentré de tomates : 400 g
25.01.1135	Bouillon de poulet : 30 l
	Poivre et sel
40.21.3575	Mélange de légumes pour soupe : 5 kg SG

Préparez d'abord le bouillon de poulet (50 g/l). Epluchez les pommes de terre et taillez-les, ainsi que les tomates, en gros morceaux. Epluchez quelques gousses d'ail. Faites d'abord revenir dans le beurre les gousses d'ail écrasées, puis ajoutez le reste des légumes. Incorporez la purée de tomates avant de mouiller avec le bouillon et faites bouillir brièvement le tout, avant de le laisser mijoter à feu doux. Mixez finement la soupe, salez et poivrez.

Mélange de légumes pour soupe contient : poireau, céleri, oignon et carottes.

Western hamburger

Ingrédients pour 100 personnes

40.12.3738	Bun chili : 100 pièces SG
43.32.1677	Hamburger bœuf/porc : 100 pièces UF
09.09.1003	Beurre, liquide : 1 l
42.61.1702	Tomates : 4 kg UF
05.83.6030	Fromage fondu, Cheddar : 3 paquets
42.61.1662	Oignon, rouge : 1 kg UF
30.11.1101	Dressing Thousand Island : 2 l
40.18.3058	Pommes de terre Hot & Spicy, en quartiers : 10 kg SG
42.61.1730	Salade iceberg : 1 kg UF

Préparation

Laissez décongeler les buns chili et les burgers (si vous utilisez des produits surgelés). Coupez les tomates et l'oignon en rondelles. Cuisez le hamburger à la poêle et déposez-le sur une plaque de cuisson. Disposez les rondelles de tomates dessus et recouvrez de cheddar. Mettez au four jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu. Chauffez le bun au four. Retirez-le du four et disposez d'abord de la salade iceberg sur le bun, puis le hamburger. Répandez dessus des rondelles d'oignons et nappez de dressing Thousand Island. Remettez en place le couvercle du bun. Servez le hamburger avec des pommes de terre en quartiers.

Dressing Thousand Island 30.11.1101

Bun chili 40.12.3738

Salade de pâtes à la grecque avec du poisson croquant

Ingrédients pour 100 personnes

16.01.1510 Penne, résistant à la cuisson : 5 kg
Salade grecque à la feta : 6 kg (préparation : voir SALADE GRECQUE FRAICHE)
42.61.1740 Roquette : 2,5 kg UF
30.11.1150 Sauce salade : 3,5 l
20.03.1172 Pignons de pin : 400 g
42.41.1550 Citron : 8 pièces UF
40.50.3089 Lieu jaune d'Alaska : 4 boîtes SG

Préparation

Cuisez les penne al dente et rincez-les à l'eau froide. Mélangez la salade grecque avec les pâtes. Préparez un dressing en mixant la roquette et la sauce salade dans un blender jusqu'à ce qu'il soit très fin. Assaisonnez éventuellement avec du poivre du moulin. Faites frire les portions de lieu de façon à ce qu'elles soient bien dorées et réservez-les au chaud. Disposez les pâtes mélangées sur une assiette et nappez de dressing. Décorez avec les pignons de pin grillés, le zeste de citron et quelques brins de roquette. Servez les portions de lieu à côté.

Salade grecque fraîche

42.61.1702 Tomates : 6 kg UF
42.63.1487 Concombre, en dés : 5 kg UF (entier : 42.61.1706 UF)
42.63.1467 Oignon rouge, en rondelles : 2 kg UF
42.63.1497 Poivron, en dés : 1 kg UF
20.01.1462 Olives vertes, dénoyautées : 1,2 kg
05.61.6287 Feta grecque : 1,5 kg
10.01.1304 Huile d'olive : 1 l
42.81.1167 Origan : 40 g UF

Découpez les tomates lavées en quartiers. Mélangez-les avec les dés de concombre, les rondelles d'oignons rouges et les dés de poivrons. Égouttez les olives, et ajoutez-les au mélange. Prélevez les feuilles d'origan et hachez-les grossièrement. Ajoutez-les aux légumes, avec les olives et l'huile d'olive. Émiettez la feta et mélangez bien le tout. Assaisonnez avec du poivre noir et du gros sel.

Penne
16.01.1510

Lieu jaune d'Alaska
40.50.3089

Pâtes parfaites au poulet

Ingrédients pour 100 personnes

16.01.1510	Penne, résistant à la cuisson : 7 kg
10.01.1304	Huile d'olive : 1 l
40.24.3209	Lanières de poulet : 9 kg SG
29.05.1101	Sauce tomate & basilic : 14 l
05.47.6061	Copeaux de Grana Padano : 1,6 kg
42.81.1150	Persil : 5 bottes UF

Préparation

Cuisez les pâtes. Arrosez les lanières de poulet d'huile d'olive et chauffez au four. Chauffez la sauce, puis mettez-y les lanières de poulet. Disposez les pâtes sur l'assiette, nappez de sauce aux lanières de poulet. Salez et donnez un tour de moulin à poivre. Décorez le tout avec des copeaux de Grana Padano et du persil plat ciselé.

Sauce aux tomates fraiches et au basilic

42.63.1542	Oignons, en dés : 4 kg UF
10.01.1304	Huile d'olive : 1 l
21.07.1159	Tomates en cubes, boîte : 16 kg
21.17.1007	Concentré de tomates : 1,2 kg
33.05.1018	Sambal Oelek : 100 g
34.01.1073	Sucre cristallisé : 100 g
42.81.1147	Basilic : 300 g UF
42.81.1179	Thym : 20 g (quelques brins) UF
42.81.1167	Origan : 40 g UF
48.11.1034	Vin rouge : 1,2 l
42.61.1717	Ail UF

Émincez ou écrasez l'ail et faites-le revenir dans l'huile d'olive avec les dés d'oignons. Ajoutez le sucre et la purée de tomates ainsi que le sambal. Si vous souhaitez une sauce moins relevée, ne mettez pas le sambal. Laissez cuire brièvement à feu moyen. Mouillez au vin rouge et laissez bouillir un peu. Ajoutez maintenant les boîtes de cubes de tomates. Prenez la moitié du basilic, ciselez-le grossièrement et mettez-le dans la soupe, avec les autres épices. Laissez encore mijoter une quinzaine de minutes. Retirez de la soupe les brins de thym et d'origan, et mixez finement. Si vous souhaitez qu'elle soit encore plus fine, passez la sauce au tamis. Salez, poivrez et ajoutez le reste des feuilles de basilic hachées.

Le stoemp de bonne maman

Ingrédients pour 100 personnes

18.04.1006	Purée de pommes de terre : 4,4 kg
25.01.1131	Bouillon de légumes : 360 g
	Eau : 20 l
42.61.1723	Poireau : 5 kg UF
43.06.1172	Lardons fumés : 1 kg UF
09.01.6114	Beurre, doux : 750 g
04.41.6072	Crème culinaire : 2 l
33.03.1075	Clou de girofle
33.01.1544	Poivre, blanc
33.01.1212	Noix de muscade

Préparation

Nettoyez les poireaux et coupez-les en tronçons. Suez les lardons et gardez au chaud. Portez le bouillon de légumes à ébullition, ajoutez les clous de girofle et le poireau. Laissez cuire à gros bouillon pendant 20 minutes. Retirez les clous de girofle. Mixez. Retirez du feu et versez en pluie la purée. Ajoutez le beurre, les lardons, la crème et la noix de muscade râpée. Rectifiez l'assaisonnement. S'accompagne très bien de viande. La purée peut être dressée soit en quenelle soit moulée dans un cercle en aluminium.

Purée de pommes de terre 18.04.1006

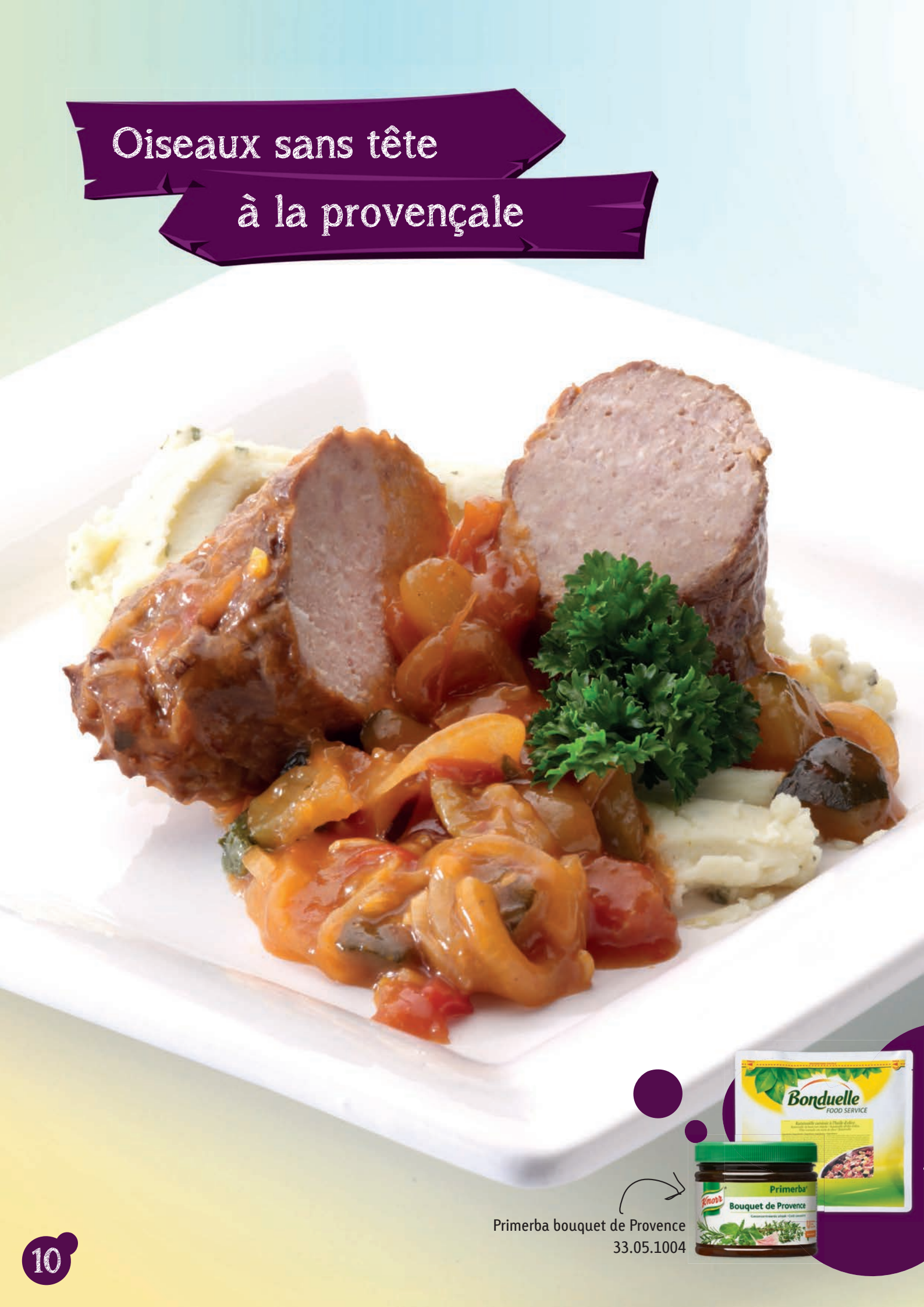
Beurre 09.01.6114

TIP

Vous pouvez aussi préparer la purée vous-même.

La recette se trouve à la page 11.

Oiseaux sans tête à la provençale



Primerba bouquet de Provence
33.05.1004

Ingrédients pour 100 personnes

43.32.1729 Oiseau sans tête (porc/bœuf) : 100 pièces x 130 g UF
42.63.1466 Rondelles d'oignons : 3 kg UF (entier : 42.61.1666 UF)
09.09.1003 Beurre liquide : 1 l
48.61.1027 Blanc de blanc : 1 l
33.01.1033 Laurier : 5 feuilles
33.07.1082 Thym : 4 brins
21.01.1566 Ratatouille niçoise : 10 kg
18.04.1006 Purée de pommes de terre : 3 kg
Eau : 14 l
33.05.1004 Primerba bouquet de Provence : 200 g

Préparation

Faites revenir les oignons dans le beurre, mouillez au vin blanc et laissez réduire un instant. Ajoutez le laurier et le thym. Mélangez bien et ajoutez la ratatouille. Déposez les oiseaux sans tête dedans pour les faire chauffer. Mettez la purée de pommes de terre et le bouquet de Provence dans l'eau. Remuez bien le tout. Chauffez au four et présentez sur une assiette avec les autres ingrédients.

Ratatouille fraîche

42.61.1702 Tomates : 5 kg UF
42.61.1718 Poivron, rouge : 5 kg UF
42.61.1694 Courgette, verte : 10 pièces UF
42.61.1664 Aubergine : 10 pièces UF
42.63.1466 Rondelles d'oignons : 3 kg UF
10.01.1304 Huile d'olive : 1 l
33.01.1033 Laurier : 5 feuilles
33.07.1082 Thym : 4 brins
42.61.1717 Ail UF

Taillez en dés tous les légumes pour la ratatouille, sauf les oignons. Faites-les revenir dans l'huile d'olive avec l'ail écrasé, ajoutez le laurier et le thym. Laissez mijoter à couvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Salez et poivrez.

Purée de pommes de terres fraîche

42.31.1148 Pommes de terre : 25 kg UF
42.04.0016 Œufs : 60 pièces UF
09.01.6114 Beurre : 4 kg
04.01.1039 Lait entier : 5 l
33.01.1212 Noix de muscade

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans l'eau légèrement salée. Mettez une casserole sur le feu, versez-y le lait et portez à ébullition. Découpez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le. Assaisonnez le lait avec une pincée de sel. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les au presse-purée. Versez le mélange de lait et de beurre dans les pommes de terre écrasées. Séparez les blancs des jaunes d'œuf et incorporez immédiatement les jaunes dans la purée. Les blancs ne sont pas utilisés dans cette recette. Goûtez la purée et ajoutez-y un peu de sel si nécessaire. Assaisonnez avec un peu de noix de muscade. Terminez éventuellement avec le bouquet de Provence.

Ratatouille niçoise 21.01.1566

Carbonnades avec un délicieux petit plus

Pain toast
40.12.4003

Ingrédients pour 100 personnes

24.01.6582 Carbonnades (bœuf) : 20 kg
42.31.1156 Pommes de terre Nicola : 20 kg UF
09.01.1052 Beurre salé : 3 paquets
33.01.1573 Mélange d'épices à potée
40.21.3080 Légumes à cuire au wok Italia : 5 kg SG

Préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans le beurre salé. Pendant ce temps, faites cuire les légumes au wok pendant 7 minutes. Épurez les pommes de terre quand elles sont cuites. Ajoutez le beurre, transformez les pommes de terre en purée et ajoutez les épices à potée. Mélangez-y prudemment les légumes. Faites chauffer doucement la carbonnade. Disposez les ingrédients sur l'assiette.

Les légumes pour wok Italia comportent : des haricots verts, des carottes, le chou romanesco et les épinards entiers.

Carbonnades fraîches

43.02.1061 Carbonnades de bœuf : 25 kg UF
42.63.1548 Rondelles d'oignon : 5 kg UF
46.09.1006 Piedbœuf, foncée : 3 bouteilles x 75 cl
34.01.1091 Cassonade brune : 600 g
40.12.4003 Pain toast, en tranches : 20 pièces SG
31.01.1064 Moutarde : 400 g
32.03.1039 Vinaigre
33.01.1033 Laurier : 5 feuilles
42.81.1179 Thym : quelques brins UF
33.03.1075 Clou de girofle

Faites revenir les rondelles d'oignons à feu doux dans un peu de beurre. Ne laissez pas brunir les oignons. Chauffez une poêle à feu moyen et faites-y fondre une noix de beurre. Faites revenir les morceaux de viande dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. En cours de cuisson, assaisonnez la viande avec un peu de poivre du moulin et une pincée de sel. Si la portion de viande est très importante, mieux vaut la cuire en plusieurs fois. Si vous remplissez trop la poêle, la viande ne sera pas «saisie». Mettez les morceaux de viande dans la cocotte avec les oignons. Conservez la poêle avec les sucs de la viande et versez-y la bière. Détachez tous les sucs de viande tout en portant la bière à ébullition. Dès que la bière bout, versez-la dans la cocotte. Confectionnez un bouquet garni avec quelques feuilles de laurier et brins de thym frais avec un bout de ficelle de cuisine et mettez-le dans la casserole. Ajoutez le clou de girofle et la cassonade. Enduisez le toast, avec ou sans croûte, de moutarde. Déposez le pain dans la casserole, la partie enduite de moutarde vers le bas. Laissez mijoter la carbonnade entre une demi-heure et trois heures à feu doux, à découvert. Le temps de cuisson dépend de la qualité de la viande. Remuez de temps en temps la viande dans la casserole et vérifiez si celle-ci est suffisamment cuite. Dès que la sauce de la carbonnade a atteint la bonne consistance, placez le couvercle sur la casserole. Terminez par un petit trait de vinaigre naturel et mélange le tout.

Mélange d'épices potée
33.01.1573

Carbonanndes de bœuf
24.01.6582

Macaronis au jambon et au fromage

Ingrédients pour 100 personnes

16.01.1511	Macaroni, résistant à la cuisson : 12 kg
06.39.6039	Lanières de jambon : 5 kg
04.01.1155	Lait entier : 18 l
28.05.1222	Sauce béchamel : 288 g
05.47.6054	Gran Gusto, moulu : 1,8 kg

Préparation

Cuisez les pâtes à point. Faites bouillir le lait et ajoutez la sauce béchamel. Ajoutez la moitié du fromage et les lanières de jambon. Mélangez la sauce avec les pâtes et couvrez avec l'autre moitié du fromage. Faites gratiner dans le four. Dressez le tout dans une assiette creuse et garnissez du persil.

Wok nasi

Ingrédients pour 100 personnes

40.35.3191	Lanières végétariennes pour wok : 10 kg SG
17.01.1021	Riz sauvage : 6,25 kg
42.63.1484	Courgettes, en dés : 2,5 kg UF (entier : 42.61.1694 UF)
42.63.1520	Carottes, en bâtonnets : 2,5 kg UF (entier : 42.61.1737 UF)
42.61.1666	Oignon : 25 pièces UF
33.07.1094	Ail en morceaux : 50 g
33.11.1004	Epices nasi : 200 g
05.61.6287	Feta : 2,5 kg
21.07.1134	Tomates pelées en boîte : 2,5 kg
10.01.1228	Huile d'arachide

Préparation

Faites d'abord cuire le riz. Émincez les oignons et cuisez-les avec les bâtonnets de carottes dans l'huile, avec l'ail. Ajoutez les lanières pour wok et laissez-les cuire encore un peu. Ajoutez les dés de courgettes et les tomates pelées. Assaisonnez avec les épices nasi. Incorporez-y le riz cuit et la feta émiettée.

Riz sauvage
17.01.1021

Épices nasi
33.11.1004

Tagliatelles végétariennes à la sauce tomate toscane

Ingrédients pour 100 personnes

16.01.1369 Tagliatelle, résistant à la cuisson : 8 kg
10.01.1304 Huile d'olive : 3 l
40.21.3071 Asperges, vertes : 300 pièces SG
42.63.1468 Fleurettes de brocoli : 400 pièces UF
40.35.3163 Burgers végétariens : 100 pièces SG
42.81.1174 Sauge fraîche UF
20.03.1160 Pignons de pin : 500 g

Pour la sauce

27.03.1545 Potage aux tomates toscane : 1,4 kg
Eau : 10 l
04.41.6052 Crème culinaire professionnelle : 1 l

Préparation

Portez les tagliatelles à ébullition, puis égouttez-les. Il suffit d'y mélanger un peu d'huile d'olive (sans rincer les pâtes préalablement). Faites bouillir 10 litres d'eau et incorporez-y la soupe/sauce. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention du goût voulu. Terminez par ajouter la crème. Préchauffez le four à 180 °C, enfournez ensuite les burgers. Cuisez les légumes. Dressez les tagliatelles sur les assiettes, nappez de sauce et posez à côté les légumes. Pour finir, ajoutez le burger végétarien, les pignons de pin et la sauge ciselée.

Sauce tomate toscane fraîche

42.61.1702 Tomates : 8 kg UF
42.63.1542 Oignon, en dés : 4 kg UF
42.61.1717 Ail UF
10.01.1304 Huile d'olive : 1 l
09.01.6114 Beurre, doux : 500 g
48.11.1034 Vin rouge : 3 l
42.61.1768 Pointes de poivron, rouge : 2 kg UF
42.81.1172 Romarin UF
42.81.1167 Origan UF
42.81.1179 Thym UF
42.61.1771 Piment, rouge : 3 pièces UF

Faites fondre le beurre et ajoutez l'huile d'olive. Faites revenir les dés d'oignon à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Épépinez le piment rouge et les pointes de poivron et taillez-les en gros morceaux, de même que les tomates. Lorsque l'oignon est bien doré, ajoutez le piment, le paprika et l'ail émincé. Laissez mijoter et mouillez au vin rouge. Laissez un peu réduire. Confectionnez un petit bouquet garni d'herbes et ajoutez-les avec les tomates coupées dans la sauce. Mouillez avec encore un peu d'eau et laissez mijoter doucement. Retirez le bouquet garni de la sauce, mixez-la ou écrasez-la en fine purée au presse-purée. Avant de servir la sauce, vous pouvez y ajouter un peu de parmesan frais râpé.

Tagliatelle
16.01.1369

Burgers végétariens
40.35.3163

Fish-sticks méditerranéens

Ingrédients pour 100 personnes

40.46.3020	Fish-sticks : 200 pièces SG
29.09.1013	Sauce tartare : 2,5 l
40.17.3017	Riz blanc, cuit : 10 kg SG
40.21.3330	Petits pois, fins : 5 kg SG
40.21.3591	Rondelles de poireau : 5 kg SG (entier : 42.61.1723 UF)
20.03.1260	Amandes effilées : 1 kg
42.45.0081	Jus de citron : 250 ml UF
10.01.1304	Huile d'olive : 250 ml
42.61.1703	Tomates : 6 kg UF
42.81.1164	Menthe : 4 plats UF

Préparation

Passez les fish-sticks à la friture. Faites blanchir les poireaux et les petits pois. Faites griller les amandes effilées dans une poêle. Mélangez le riz cuit avec les amandes, le jus de citron, l'huile d'olive, les rondelles de poireau, les pois et les tomates coupées en morceaux. Salez, poivrez et parsemez l'assiette de menthe fraîche juste avant de servir. Servez la sauce tartare dans un ravier séparé.

TIP

Vous pouvez éventuellement remplacer le riz par le couscous.
16.01.1223

Salade du camp avec chicken fingers frits

Ingrédients pour 100 personnes

16.01.1510	Penne, résistant à la cuisson : 4 kg
43.51.1036	Lanières de poulet : 6 kg UF
42.61.1718	Poivron, rouge : 3 kg UF
42.63.1478	Céleri vert, coupé : 4 kg UF (entier : 42.61.1679 UF)
30.11.1102	Dressing caesar : 4 l
20.01.1462	Olives vertes, dénoyautées : 1 kg
	Eau : 8 l
33.95.1037	Sel
42.63.1527	Mesclun : 5 kg UF

MESCLUN :

42.63.1559	Salade frisée UF (prédécoupée, emballage 500 g)
42.63.1492	Salade lollo bionda UF (prédécoupée emballage 500 g)
42.63.1493	Salade lollo rossa UF (prédécoupée, emballage 500 g)
42.61.1743	Salade radicchio UF (à laver et à découper soi-même)

Préparation

Faites cuire les pennes al dente dans de l'eau salée. Épurez, rincez à l'eau froide et laissez égoutter. Assaisonnez les lanières de poulet, passez-les dans la farine et dans du blanc d'œuf battu, puis dans la chapelure et faites-les frire de façon qu'elles soient bien croquantes. Laissez-les refroidir. Lavez bien le poivron et le céleri et mélangez-les dans les pennes. Disposez-les sur l'assiette et nappez de dressing. Garnissez avec des olives et le mesclun. Vous pouvez servir les lanières de poulet sur l'assiette ou les présenter séparément.

Dressing caesar
30.11.1102

Salade d'été rafraîchissante

Ingrédients pour 100 personnes

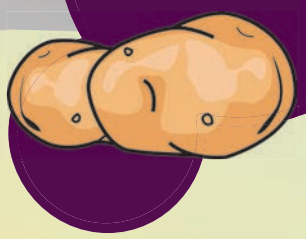
42.31.1158	Pommes de terre grenailles, mini : 15 kg UF
10.01.1062	Huile végétale : 0,9 l
40.21.3076	Haricots verts : 7,5 kg SG
42.63.1507	Échalotes, nettoyées : 1 kg UF
04.63.6044	Œufs, cuits durs et écaillés : 60 pièces
30.11.1149	Vinaigrette échalotes et oignon rouge : 3 bouteilles
42.81.1151	Persil haché : 200 g UF
06.02.6041	Lardons fumés : 6 kg
06.02.6027	Lard petit-déjeuner, fumé : 4 paquets

Préparation

Cuisez les pommes de terre grenailles brièvement. Cuisez les haricots verts à la vapeur et laissez-les refroidir. Faites revenir les lardons et cuisez le lard petit-déjeuner au four. Découpez les échalotes en rondelles et les œufs en quartiers. Mélangez les pommes de terre, les haricots, l'échalote et les œufs avec la vinaigrette. Assaisonnez avec du poivre du moulin et un peu de gros sel de mer. Terminez avec le persil, les lardons et décorez du lard petit-déjeuner.

Haricots verts
40.21.3076

Pommes de terre grenailles
42.31.1158



Monstre banane

Ingrédients pour 100 personnes

24.01.6574 Crêpes : 100 pièces
42.41.1558 Bananes, jaunes : 100 pièces UF
08.01.1071 Choco, lait : 2 kg
04.13.1029 Soja drink, banane : 3 l
05.01.6071 Mascarpone : 3 kg
42.81.1163 Menthe : 5 bottes UF
20.03.1090 Noisettes : 1 kg

Préparation

Enduisez la crêpe de choco et garnissez de feuilles de menthe. Enroulez les bananes dans les crêpes. Mélangez la boisson à la banane avec le mascarpone et battez pour obtenir une mousse légère. Écrasez les noisettes. Présentez la crêpe avec la mousse. Achevez avec les noisettes en poudre.

Crêpes fraîches

04.01.1126 Lait entier : 12 l
42.04.0016 Œufs : 55 pièces UF
14.01.1065 Farine : 1 kg
09.21.1078 Margarine : 1 kg
33.03.1281 Vanille : 6 bâtons
33.95.1037 Sel
10.01.1048 Huile d'arachide

Mesurez la quantité de lait requise et versez-le dans le bol du blender. Pesez la farine et ajoutez-la au lait avec les œufs. Coupez les bâtons de vanille dans le sens de la longueur et extrairez les pépins de la gousse avec un couteau. Ajoutez les graines de vanille dans la pâte à crêpes. Mettez un petit poêlon sur le feu et faites-y fondre le beurre à feu doux. Versez également le beurre fondu dans le bol du blender. Ajoutez ensuite une pincée de sel. Mixez tout le contenu du bol du blender pour obtenir une pâte bien lisse. Cuisez la pâte dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide.

Homemade brownies

Ingrédients pour 100 personnes

04.01.1126 Lait entier : 1 l
36.63.1091 Fondant au chocolat : 5 sachets x 520 g
35.71.1050 Crème anglaise : 2 bouteilles
40.20.3008 Mix forestier 6 fruits : 2 kg SG
42.81.1163 Menthe : 1 bac UF

Préparation

Ajoutez le contenu de 5 sachets dans le lait froid et mélangez l'ensemble avec un batteur.
Versez le mélange dans un moule graissé (gastro).
Cuisez environ 15 minutes à 175 °C. Laissez refroidir avant de servir.

Fondant au chocolat

09.21.1078 Margarine : 1kg
34.01.1073 Sucre cristallisé : 1 kg
35.31.1260 Chocolat en callets, pur : 1,420 kg
42.04.0016 Œufs : 30 pièces UF
14.01.1065 Farine : 1 kg
14.99.1001 Levure chimique : 43 g

Préchauffez le four à 160 °C. Battez la margarine et le sucre dans un bol avec un mixeur pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporez les œufs un par un, tout en continuant de battre. Mettez le chocolat dans un poêlon et laissez-le fondre au bain-marie (il ne faut pas que de l'eau coule dans le chocolat !). Touillez dans le chocolat pour le lisser et incorporez-le à la pâte. Si vous le souhaitez, vous pouvez encore y ajouter encore quelques pastilles. Tamisez la farine, une pincée de sel et un peu de levure chimique au-dessus du bol et incorporez à la pâte (mélangez bien, mais le moins longtemps possible). Versez la pâte dans un moule préparé. Cuisez le gâteau au four préchauffé pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et prêt. Laissez reposer le gâteau 2 minutes. Retournez le moule sur une grille et démoulez le gâteau, puis découpez-le en tranches.

TIP

Vous pouvez retrouver l'assortiment de desserts entier dans JAVA Online sous le label 'Desserts'.

JAVA

YOUR BEST SOLUTION

JAVA I Wingepark 10 I 3110 Rotselaar

marketing@java.eu I cuistot.java.eu