

NOUVEAU



ovomaltine

Ovomaltine

Crunchy Cream

nouveau en **format XXL**

2,5 KG



**bye-bye,
palmoil**

- ✓ Convient pour la pâtisserie
- ✓ sans huile de palme - avec l'huile de colza suisse
- ✓ Fabriqué en Suisse
- ✓ Produit à Neuenegg BE

Nr. d'art. Wander 2187666

Nr. d'art. Pistor 38127

Nr. d'art. Saiva 922492

EAN Code:
7612100910665



7 612100 910665

Durée de conservation totale : 12 mois

Conserver à l'abri de la chaleur et au sec entre 18 et 22 °C. Bien refermer après la première ouverture.



Boule de Berlin avec Ovo Crunchy Cream

Recette pour 50 portions

Ingrédients:

Pâte:
1,2 kg de farine
10 g de sel
80 g de levure
200 g de beurre
4 dl de lait
200 g d'œufs
entiers
1 kg d'Ovomaltine
Crunchy
Cream

Crumble:

125 g de sucre
100 g de beurre
125 g de farine

Préparation:

Pâte: Pétrir tous les ingrédients en une pâte. Façonner des boules de 40 g et laisser lever. Faire frire dans la graisse, laisser refroidir et fourrer avec l'Ovomaltine Crunchy Cream.

Crumble: Mélanger tous les ingrédients. Étendre la pâte sur 1,5 mm et la congeler. Découper des ronds et les poser sur les bandes de pâte à choux avant la cuisson.



Brownies avec Ovo Crunchy Cream

Recette pour 30 portions

Ingrédients:

300 g d'œufs
200 g de sucre
200 g d'Ovomaltine
Crunchy Cream
170 g de beurre
140 g de farine
5 g de levure
chimique
70 g de cacao en
poudre
300 g d'Ovomaltine
Crunchy Cream
(comme Topping)

Préparation:

Battre légèrement les œufs et le sucre. Faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream avec le beurre et l'incorporer. Incorporer le reste des ingrédients et verser dans un moule sur une hauteur de 2 cm. Faire cuire au four à chaleur tournante à 150 degrés pendant 20 minutes. Laisser refroidir et badigeonner avec l'Ovomaltine Crunchy Cream et couper en morceaux de 5 x 5 cm.



Tranches au chocolat fourrées avec Ovo Crunchy Cream

Recette pour 80 portions

Ingrédients:

400 g de pâte
d'amandes
280 g de sucre
260 g de jaunes
d'œufs
140 g d'œufs
120 g de beurre
120 g de cacao en
poudre
120 g de farine
400 g de blancs
d'œufs
160 g de sucre

2,8 kg Ovomaltine
Crunchy
Cream

Préparation:

Mélangez la masse d'amandes avec le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Incorporer le beurre fondu et le mélange tamisé de cacao et de farine. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre et les incorporer. Étendre la masse lisse sur trois plaques de 60 x 40 cm et faire cuire au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 13 minutes. Badigeonner le fond refroidi de 1,4 kg d'Ovomaltine Crunchy Cream et poser le 2^{ème} fond. Ensuite, étaler le reste d'Ovomaltine Crunchy Cream et poser le dernier fond. Mettre le tout au congélateur et couper en morceaux de 3 x 10 cm et décorer selon les goûts.



Windbeutel Paris Brest

Recette pour 30 portions

Ingrédients:

Pâte à choux:
125 g d'eau
125 g de lait
110 g de beurre
5 g de sel
5 g de sucre
140 g de farine
190 g d'œufs entiers
150 g de noisettes
hachées

Mousse:
750 g de crème
3 pc gousse de
vanille
18 g de feuilles
de gélatine
270 g de couverture
blanche
750 g de crème
800 g Ovomaltine
Crunchy Cream

Préparation:

Pâte à choux: Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole. Retirer du feu et ajouter la farine. Remettre sur le feu et «brûler» la pâte en remuant constamment, c'est-à-dire en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache facilement de la casserole, laisser refroidir et incorporer peu à peu les œufs entiers. Dresser des anneaux de 7 cm sur une plaque à l'aide de la douille n° 18. Saupoudrer de noisettes hachées. Cuire à 165 °C, chaleur tournante, pendant 35-40 minutes.

Mousse: Porter la crème à ébullition avec la vanille grattée. Ajouter la gélatine ramollie ainsi que la couverture (37%). Laisser fondre et ajouter le reste de la crème et mélanger le tout. Mettre au frais pendant au moins 3 heures et battre jusqu'à obtention de la fermeté souhaitée. Chauffer éventuellement un peu la crème croustillante Ovomaltine pour qu'elle soit un peu plus molle et l'incorporer. Dresser la mousse à l'aide d'une poche à douille.