



Préparation : 10 min



Refroidissement



Coût de revient



Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

pour 100 couverts

- ▶ 1,05 kg de préparation pour Entremets Vanille NESTLÉ Docello™
- ▶ Sauce Dessert Fruits Rouges NESTLÉ Docello™
- ▶ 7 L. de lait demi-écrémé
- ▶ 3 L. de crème liquide
- ▶ 800 g. de chocolat blanc en pistoles
- ▶ 100 framboises

- Réaliser l'Entremets Vanille NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi petits pots de crème.
- Ajouter les pistoles de chocolat blanc dans la préparation encore chaude et mélanger jusqu'à parfaite homogénéisation.
- Mouler dans les verrines et refroidir rapidement.
- Au moment de servir, ajouter un peu de Sauce Dessert Fruits Rouges NESTLÉ Docello™ et décorer avec une framboise.

Retrouvez plus d'informations
et toutes nos idées
recettes gourmandes
sur notre chaîne youtube :
www.youtube.com/NestleDocello

