VARIATION D'UNE POIRE BELLE-HÉLÈNE

Préparation : **10 min**

Refroidissement

Coût de revient

Difficulté : **Facile**

INGRÉDIENTS
pour 100 couverts

- 1,35 kg de préparation pour Entremets Chocolat NESTLÉ Docello™
- Sauce Dessert Chocolat NESTLÉ Docello™
- 7 L. de lait demi-écrémé
- 3 L. de crème liquide
- 5 kg de poires au sirop
- 1 kg de crème chantilly
- Amandes effilées grillées

• Détailler les 2/3 des poires au sirop en dés et le reste en quartiers.

• Garnir les verrines de service avec les dés de poires. Réaliser l'Entremets Chocolat NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi petits pots de crème.

• Verser délicatement l'appareil à entremets chocolat dans les verrines et refroidir rapidement.

• Au moment de servir, napper l'entremets avec un peu de Sauce Dessert Chocolat NESTLÉ Docello™, ajouter une pointe de crème chantilly, un quartier de poire et parsemer d'amandes effilées grillées.

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

Créez votre signature sucrée !

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX – ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.