

## TRC Douceur d'abricot au cacao



### Réalisé avec :

Feuille de génoise cacao 8 mm

2x7 feuilles – Réf. 799820

2x3 feuilles – Réf. 041141



### Dans la gamme :

Feuille de génoise nature 15mm (2x4) – Réf 910929

Feuille de génoise rose 8mm (2x3) – Réf 040866

Feuille de génoise nature 8 mm (2x3) – Réf 049281 et (2x7) – Réf 799728

Entre experts de la pâtisserie

Jean  
Ducourtieux  
depuis 1955



UNE TECHNIQUE FACILE  
À RÉALISER EN 3 GESTES :

**T**artiner la garniture,  
**R**ouler la feuille,  
**C**ouper les parts

#### Réaliser la mousse :

- Dans la cuve du batteur, verser la préparation déshydratée sur le lait froid et mélanger (2 mn à petite vitesse puis 3mn à vitesse maximum) jusqu'à parfaite homogénéisation.
- Réserver au frais.

#### Montage

- **T**artiner la mousse sur la feuille de génoise cacao et répartir les cubes d'abricot
- **R**ouler la feuille de génoise, réserver au froid
- **C**ouper des tranches de biscuit roulé

#### Ingrédients :

Pour 20 portions de 50g  
Coût portion : 0.30 €  
Sans limitation de fréquence  
GEMRCN

#### 1 feuille de génoise cacao 8 mm

- 135g de préparation pour mousse neutre
- 265g de lait
- 200g oreillons d'abricot



#### Suggestion de présentation :

Vous pouvez aussi présenter ce TRC en dessert à partager.



#### Petit +

Adapter la finition à votre budget, chocolat croquant, morceaux d'abricot, biscuit.

Parfumer la mousse en remplaçant le lait par le sirop des abricots.