

Garnitures aux bleuets et aux pommes EZ-Pack

Nos garnitures Topfil Plus Bleuets EZ-Pack et Pomme en dés Topfil Plus EZ-Pack sont produits localement en Colombie-Britannique. Nos garnitures aux fruits ne contiennent aucune saveur ni couleur artificielles et sont parfaites pour un régime alimentaire à base de plantes.

(NAFNAC)
PAS D'ARÔMES ARTIFICIELS
PAS DE COULEURS ARTIFICIELLES



Applications



Pâtisseries



Tartelettes et tarts



Gâteaux



Mousses et entremets



Information sur le produit :

Produit : **Topfil Plus Bleuets EZ-Pack**

Code du produit : **4017198**

Teneur en fruits : **50 % de bleuets**

Emballage : **12 poches de 1 kg**

Durée de conservation :

6 mois à température ambiante

Format : **Poches pratiques prêtes à l'emploi**



Information sur le produit :

Produit : **Topfil Pomme en dés EZ-Pack**

Code du produit : **4017199**

Teneur en fruits : **50 % de bleuets**

Emballage : **12 poches de 1 kg**

Durée de conservation :

6 mois à température ambiante

Format : **Poches pratiques prêtes à l'emploi**



Puratos
Partenaires de confiance en innovation

Tarte feuilletée crumble aux pommes avec caramel

Composition

1. Garniture de caramel aux pommes
2. Garniture crumble
3. Pâte feuilletée et assemblage
4. Garniture au caramel

Ingrédients	
Garniture de caramel aux pommes	
Topfil Plus Diced Apple	Comme requis
Deli Dulce De Leche TFA	Comme requis
Garniture crumble	
Beurre salé	115 g
Cassonade	115 g
Sucre granulé	85 g
Farine tout usage	57 g
Flocons d'avoine	112 g

- À l'aide d'un batteur électrique muni d'un fouet plat, mélangez le beurre et les deux sucres à lente vitesse pendant 3 minutes.
- Ajoutez la farine et les flocons d'avoine et mélangez jusqu'à ce que la consistance du crumble soit obtenue.

Pâte feuilletée et assemblage

- Portez la pâte feuilletée à une température ambiante.
- Roulez la pâte feuilletée à une épaisseur de 2,5 mm et coupez en disques ronds mesurant 11,5 cm de diamètre.
- Pressez les disques de pâte feuilletée dans des moules à petits gâteaux.
- À l'aide d'une poche à douille, remplissez chaque mini tarte avec 20 g de **Topfil Plus Pomme en dés** suivi de 10 g de **Deli Dulce de Leche** au centre, ensuite d'un autre 15 g de **Topfil Plus Pomme en dés**.
- Garnissez chaque tarte de 10 g de crumble préparé.
- Cuisez au four à 200 °C (392 °F) pendant environ 15 minutes.

Garniture au caramel	
Deli Dulce De Leche TFA	100 g
Crème à 35 %	40 g
Sucre glace	

- Une fois les tartes refroidies, saupoudrez le dessus de sucre glace. Mélangez et réchauffez le **Dulce de Leche** et la crème à 35 % jusqu'à l'obtention d'une consistance désirée et arrosez sur les tartes.



Nos bleuets
sont cultivés
en Colombie-
Britannique

Verrine de mousse aux bleuets

Composition

1. Mousse de bleuets : **Ambiante**, **Topfil Plus Blueberry**
2. Glaçage Miroir aux bleuets : **Topfil Plus Blueberry**, **Miroir L'Original**

Ingrédients	Grammes
Mousse de bleuets	
Ambiante Fouettée	250 g
Topfil Plus Bleuets	125 g

Préparation

- Fouettez l'**Ambiante** à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes.
- Incorporez le **Topfil Plus Bleuets** en l'ajoutant doucement à l'**Ambiante** fouettée.

Glaçage Miroir aux bleuets

Topfil Plus Bleuets	150 g
Miroir L'Original Neutre	200 g

Préparation

- Mélangez et passez à travers un grand tamis ou utilisez un mélangeur/robot culinaire pour rendre la garniture en purée.

Assemblage

- Déposez une petite portion du **Topfil Plus Bleuets** dans une coupe de verrine ou de mousse.
- Superposez des biscuits Graham ou des céréales de riz croustillantes sur la garniture aux bleuets, suivie d'une couche de mousse de bleuets.
- Répétez en laissant un peu d'espace sur la dernière couche.
- Terminez avec le glaçage Miroir aux bleuets et décorez avec de la mousse et des bleuets frais.

* Les coupes de verrine/mousse peuvent être congelées pendant plusieurs semaines,



Puratos
Partenaires de confiance en innovation