



Juste à Dorer



LIVRET CONSEILS & INSPIRATIONS

MADELEINES EN VERRINES

Comment créer de gourmands desserts en verrine avec la gamme JUSTE À DORER

SOLUTION DESSERT & SNACKING

Pour la vente à emporter ou dessert à l'assiette

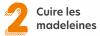
La verrine est la solution















Une fois refroidie, couper et déposer l'arrière en morceaux au fond de la verrine









Pocher dessus une crème et déposer l'avant de la madeleine





ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez tamponner les madeleines dans des fruits secs avant cuisson pour les customiser.

Les madeleines peuvent être légèrement punchées pour les parfumer et les rendre plus moelleuses.

Idées de recettes pour vos desserts



Verrine de madeleine fraises pistache

Madeleine 45g tout au beurre, topping pistache, fraises et crème diplomate



Verrine de madeleine fourrée au caramel beurre salée & pommes caramélisées

Madeleine 51g caramel beurre salé, pommes sautées, caramel et chantilly



Verrine façon tiramisu

Madeleine 56g choconoisette, punchage café noisette, crème tiramisu, poudrage cacao



Verrine exotique coco ananas

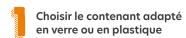
Madeleine 56g intensément chocolat, topping noix de coco, ananas victoria, crémeux coco



SOLUTION CAFE GOURMAND

Accompagnez le café gourmand ou vos buffets

avec une mini verrine







Buffet de desserts 🥒

Café aourmand





18g : 190° / 4,30 mn





Couvrir d'éclats de galettes ou de génoise







Planter la madeleine et décorer la verrine

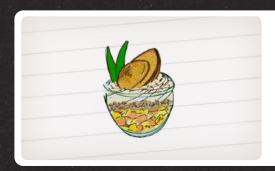


ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez surmonter la compotée de fruits avec de la génoise, ou des brises de biscuits St Michel pour bloquer l'humidité et donner de la texture au montage.

Pensez également à utiliser la madeleine pépites chocolat 18g.

Idées de recettes pour vos desserts



Verrine madeleine vanille craquante & fruits exotiques

Madeleine 18g vanille, soupe de fruits exotiques, éclats de sablés de Retz, chantilly et noix de coco torréfiée



Verrine 100% agrumes

Madeleine 18g aux agrumes, segments de pomelos et oranges, génoise, crème diplomate



Verrine estivale (madeleine & compotée abricot romarin)

Madeleine 18g tout au beurre, topping amande, compotée d'abricots au romarin, éclats de galettes St Michel, crème légère au miel et amandes grillées



Verrine gourmande madeleine pépites chocolat banane caramélisée

Madeleine 18g aux pépites de chocolats, bananes, caramel beurre salé, brisures de cookie, chantilly



Informations logistiques

Désignation	GENCOD	Code article	РСВ	Cartons /Palettes	DDM Garantie
Madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre 45g	317 853 041 042 6	041042	x70*	48	485
Madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille 45g	317 853 041 748 7	041748	x70*	48	485
Madeleine "Juste à Dorer" fourrée chocolat noisettes 56g	317 853 041 688 6	041688	x64*	48	485
Madeleine "Juste à Dorer" fourrée à la confiture de fraise 56g	317 853 041 895 8	041895	x64*	48	485
Madeleine "Juste à Dorer" intensément chocolat 56g	317 853 041 985 6	041985	x64*	48	485
Petite madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre 18g	317 853 041 276 5	041276	x140*	56	485
Petite madeleine "Juste à Dorer" aux agrumes 18g	317 853 041 445 5	041445	x140*	56	485
Petite madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille 18g	317 853 041 547 6	041547	x140*	56	485
Petite madeleine "Juste à Dorer" aux pépites de chocolat 18g	317 853 042 378 5	042378	x140*	56	485

