

Verrine onctueuse
praliné noisettes & pop corn caramélisé

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®

10 verrines | **10 min** de préparation | **1,46 €**/portion*

INGRÉDIENTS

1 300 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
300 g de praliné noisette Weiss®
QS de pop-corn

PRÉPARATION

Pour chaque verrine, verser au fond 20 g de praliné noisette.

Ajouter délicatement 130 g d'Onctueuse.

Terminer le dressage avec du praliné noisettes et quelques pop-corn.



- UN GOÛT FRAIS & ACIDULÉ
- UNE TEXTURE SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE
- FACILE À TRAVAILLER EN SALÉ & SUCRÉ

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE NEWSLETTER PERSONNALISÉE

* Coût estimatif sur la base de prix France Avril 2026

SAVENCIA F&D FOODSERVICE - RCS Versailles 389 330 739 - © Photo : Studio des Fleurs - Avril 2026