
ILE FLOTTANTE

LA TRADITION « PURE & DURE »



Le Répertoire de la cuisine. p 226

Gringoire & Saulnier

Ile Flottante (*Froid*). — Biscuit de Savoie coupé en tranches. Imbiber kirsch et marasquin. Masquer confiture d'abricots. Parsemer amandes effilées et raisins de Corinthe. Reformer le biscuit. Masquer de crème Chantilly. Parsemer le dessus pistaches effilées et raisins de Corinthe. Dresser. Entourer la base de crème anglaise.

LA TRADITION « MENAGÈRE »



Des blancs d'œufs sucrés, moulés et cuits. Une crème anglaise et du caramel

L'ILE FLOTTANTE GOURMANDE (IAA)



Recette Moelleuse
Smetig recept

Ile Gourmande
DESSERT LACTÉ SANS OEUFS

6 POTS POTJES

DESSERT LACTÉ SANS OEUFS
INGRÉDIENTS / Lait écrémé - Eau - Sucre 10.3% - Crème - Caramel 4.5% (Eau, Sucre, Sirop de glucose-fructose, Amidon transformé de maïs, Epaisissants : Pectine, Gomme xanthane) - Amidon transformé de maïs - Poudre de lait écrémé - Protéines de lait - Arôme - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium - Colorants : Curcumine, Norbixine de rocou - Epaisissants : Carraghénanes, Alginate de sodium, Gomme guar, Farine de graines de caroube - Emulsifiants : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras - Gélatine bovine.

MELKDESSERT ZONDER EIEREN
INGRÉDIENTEN / Magere melk - Water - Suiker 10.3% - Room - Karamel 4.5% (Water, Suiker, Glucose-fructosestroop, Getransformeerd maïszetmeel, Verdikkingmiddelen : Pectine, Xanthaan) - Getransformeerd maïszetmeel - Afschraafde melkpoeder - Melkstoffen - Aroma - Zuurteregelaar : Natriumcarbonaten - Kleurstoffen : Curcumine, Annatto norbixine - Verdikkingsmiddelen : Carrageen, Natriumalgiënat, Guarzetmeel, Johannesbroodpelmee - Emulgatoren : Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren, versuurd melkzuur - Randergelatine.

Service Consommateurs France :
0 800 022 121 - Service & appel gratuits

Voies nutritionnelles moyennes Gemiddelde voedingswaarden	Pour / Per 100g	Pour 101g / Per 101g
Energie	443 kJ 105 kcal	447 kJ 106 kcal
Matières grasses / Vetten dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	2.2 g 1.5 g	2.2 g 1.5 g
Glucides / Koolhydraten dont sucres / waarvan suikers	18.4 g 16.7 g	18.6 g 16.9 g
Protéines / Eiwitten	2.9 g	2.9 g
Sel / Zout	0.18 g	0.18 g

PENSEZ AU TRI!
ÉVALUÉ EN TERME DE
IMPACT ENVIRONNEMENTAL
ET SOCIAL

À JETER
À RECycler

Ces 6 pots ne peuvent
être vendus séparément.
Deze 6 potjes mogen niet
afzonderlijk verkocht worden.

FR 38.544.004 CE

3 176572 350069

DESSERT LACTÉ SANS OEUFS
INGRÉDIENTS Lait écrémé - Eau - Sucre 10.3% - Crème - Caramel 4.5% (Eau, Sucre, Sirop de glucose-fructose, Amidon transformé de maïs, Epaisissants : Pectine, Gomme xanthane) - Amidon transformé de maïs - Poudre de lait écrémé - Protéines de lait - Arôme - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium - Colorants : Curcumine, Norbixine de rocou - Epaisissants : Carraghénanes, Alginate de sodium, Gomme guar, Farine de graines de caroube - Emulsifiants : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras - Gélatine bovine.

ENSEIGNEMENTS

Il est difficile de ne pas être offusqué de ce type de prestation. Sous prétexte d'être sans œufs la recette est truffée d'additifs. Cette préparation peut se concevoir dans l'hypothèse d'une allergie certaine aux protéines d'œufs. Ca ne peut pas être un dessert pour tout un public en restauration collective.