



Mignardise Mojito

Rezepturhinweis

Betrieb Bäckerei-Konditorei Moreillon
Bereich Konditorei
Gruppe Pâtisserie

Ausbeute 0 Stück
Einlage 0 g
Endgewicht 0 g

Rezept

CCP

200 g	Purée citron vert	
400 g	Oeufs entier liquide	
250 g	Sucre	
150 g	Beurre	
15 g	Menthe	
1 015 g	Rezeptmenge 1	
	Gelée miroir	
1 015 g	Nettorezeptmenge	

Herstellung/Weiterverarbeitung

CCP

Cuire tout les ingrédients jusqu'à ébullition sauf le beurre et la menthe finement achée à la fin du procédé.
 Verser dans les moules.
 Mettre au choc. Puis sortir et tremper dans la gelée miroir et ensuite poser sur les fonds sablé breton.
 Décorer

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

● Validiert von Laetitia Chezzi am 19.09.2019