

Verrine mandarines

Casserole de cuisson : _____ Casserole de service : _____	Référence : CPE Joli-Cœur-du-Lac Cuisson : <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four à convection</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">marmite vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">min</td> </tr> </table>	four à convection	°F	min	four conventionnel	°F	min	four vapeur		min	marmite vapeur		min			min
four à convection	°F	min														
four conventionnel	°F	min														
four vapeur		min														
marmite vapeur		min														
		min														
Nombre de portions : 6/93 Grosseur d'une portion : ½ à ¾ t																

INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE
Crème sûre	1 t	1 kg	Dans un bol transparent, déposer en ordre les ingrédients en faisant des étages.
Mandarines égouttées	2 t	2X100 oz	Vous pouvez remplacer les mandarines par un autre fruit au choix : ananas, poires en dés, pêches, etc.
Yogourt à la vanille	2 t	5 kg	

Cette recette est prévue pour être fabriquée par les enfants, dans leurs locaux. (Sauf à la pouponnière)
 Envoyer chacune des composantes dans des plats à part, X 8 groupes.