

Titre recette Smoothie coco-mangue

<u>Techniques mises en œuvre :</u> - prélever un zeste de citron - utilisation du blender - décoration		<u>Mode de distribution :</u> <input type="checkbox"/> Différée / service traiteur : <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud	
Ingrédients : - mangue en morceaux (au sirop) - lait de coco pour dessert - jus d'ananas - yaourt velouté nature - noix de coco râpée - citron vert	Forme de commercialisation	Quantité pour 4 parts - 0,45 kg - 0,25 l - 0,5 l - 1 unité - 1 c à soupe - le zeste de 1/2	Quantité pour ...20 mini - 1,8 kg - 1 l - 2 l - 4 unités - 5 c à soupe - zeste de 2
<u>Matériel :</u>			
Mode opératoire - préparer le zeste du ½ citron vert - Verser dans le blender les ingrédients suivants : Jus d'ananas, mangue, lait de coco, yaourt et zeste de citron - mixer 1 minute - verser dans les verres et décorer avec la noix de coco râpée. - réserver au froid.		Exigences ou remarques - attention à ne pas trop remplir le blender Et bien fermer le couvercle. - à grande vitesse. - éviter la contamination microbologique.	

Contrôle de conformité	Conforme	Non-conforme
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matière premières : vérification DLC, état des emballages ▪ Saveur-texture : ▪ Cuisson : ▪ Température : ▪ Conditionnement : 		