



YAOURT GREC 10%

YAOURT AU LAIT DE VACHE ET À LA CRÈME À 10% DE MATIÈRE GRASSE



6 POTS
DE
1KG



Ref 2530

les + produits :

- Le yaourt grec est très intéressant pour son aspect diététique avec ses seulement 10% de M.G.
- Il peut remplacer le fromage blanc dans vos préparations.
- Il permet de diversifier les ventes en réalisant différentes recettes.



les fiches conseils



Idee recette :

LA TARTE AU YAOURT GREC

• Pâte sablée :

Beurre DISGROUP	300 g
Sucre glace	375 g
Sel	5 g
Poudre d'amande DISGROUP	125 g
Œufs	2
Farine T45 DISGROUP	500 g

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire à blanc les fonds de tartes 10-12 minutes à 160°C.

• Flan soufflé au yaourt grec :

Lait	750 g
YAOURT GREC 10%	650 g
Sucre roux	150 g
Sel	5 g
Poudre à crème pâtissière DISGROUP	130 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP	450 g
Sucre	100 g

Chauffer le lait dans une casserole. Dans une bassine mélanger au fouet le **YAOURT** avec le sel, le sucre roux et la poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à la crème pâtissière.

→ Montage de la tarte :

Déposer une fine couche de fourrage framboise IRCA dans le fond des tartes précuites. Lisser avec le flan soufflé. Dorer légèrement à l'œuf. Cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

Retrouvez le **YAOURT GREC** dans les recettes de nos conseillers techniques :

- L'entremets Kastano
- La tarte au yaourt grec
- Le moelleux au yaourt grec



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr