



Sauce morilles

MATIÈRES PREMIÈRES

600 gr Crème liquide

INGRÉDIENTS

70 gr Roux Blanc (Réf : 10837)

100 gr 247451 VANTASIA® Marinade Morilles (Réf : 87336)
Goût et marquants de morilles

MODE OPÉRATOIRE

Pour 0,710 litre de sauce Morilles, peser 70 g de **Roux Blanc** (à monter à chaud) puis déposer la poudre dans un cul de poule et verser progressivement en mélangeant avec un fouet la crème liquide puis **VANTASIA® Marinade Morilles**.

Votre sauce morilles est opérationnelle et prête à être appliquée sur la viande.

Conseil Aveline

Pour une meilleure conservation, placer votre sauce en chambre froide.

VARIANTES

VANTASIA® Marinade Girolles (Réf : 87334)

VANTASIA® Marinade Saveur Truffe (Réf : 87342)

VANTASIA® Marinade Échalote (Réf : 87301)

VANTASIA® Marinade Sauce Poivre (Réf : 87316)

VANTASIA® Marinade Trois Poivres (Réf : 87311)

