

<b>Panier Trophée Le Gall</b>	<b>Nombre de couverts</b>	
	<b>4</b>	
<b>DENRÉES</b>	<b>UNITÉ</b>	<b>QUANTITÉS</b>
<b>CREMERIE</b>		
Beurre doux ou beurre demi-sel *	KG	0,5
Cream cheese *	KG	0,5
Crème *	L	1
Blanc d'œuf ovoproduit	L	0,5
Jaune d'œuf ovoproduit	L	0,5
Œufs	Pièce	10
Lait entier	L	1
<b>FRUITS</b>		
Mangue (Le Saint)	Pièce	2
Ananas (Le Saint)	Pièce	1
Framboise (Le Saint)	Barquette	1
Atsina® Cress (Kopper Cress)	Barquette	0,5
Kiwi (Le Saint)	Pièce	4
Pomme Grany Smith (Le Saint)	Pièce	2
Citron jaune (Le Saint)	Pièce	1
Combawa (Le Saint)	Pièce	1
<b>PRODUITS SURGELES</b>		
Purée de fruits framboise (Vergers Boiron)	L	0,3
Purée de fruits mangue (Vergers Boiron)	L	0,3
Purée de fruits bergamote (Vergers Boiron)	L	0,3
<b>ÉPICERIE</b>		
Farine	KG	0,5
Farine blé noir	KG	0,5
Sucre poudre	KG	1
Gélifiants de votre choix	PM	PM
Sucre glace	KG	0,5
Poudre d'amande (Michard)	KG	0,1
Poudre à lever	KG	PM
Epices : Cardamome, cannelle, tonka... (Spice Culture)	KG	PM
Vanille	Gousse	3
Pâte de pistache (Michard)	KG	0,05
Poudre de noisette (Michard)	KG	0,1
Chocolat noir (Valrhona)	KG	0,3
Chocolat lait (Valrhona)	KG	0,3
Chocolat blanc (Valrhona)	KG	0,3
<b>Les produits du partenaire Le Gall annotés d'un astérisque * sont à utiliser obligatoirement dans la recette</b>		