

Yoplait

*Vous facilitent
la vie !*



*Laissez libre court
à votre créativité !*

*Découvrez vite
comment réaliser
en un tour de main
des desserts créatifs...*



Avec la gamme de desserts frais prêts à l'emploi de Yoplait Restauration composez comme il vous plaît



Verrine en rouge et noir

INGRÉDIENTS :
- 110 g de mousse au
chocolat noir prête
à l'emploi de Yoplait

- 60 g de fruits rouges
(fraises, groseilles,
framboises)

Garnissez le verre
en 3/3:
mousse chocolat,
mélange de fruits
rouges et mousse
chocolat, lissez le
dessus à la spatule.

Décorez la surface
avec des fruits rouges.



Fondant au chocolat façon crumble

INGRÉDIENTS :
- 120 g de fondant
au chocolat prêt
à l'emploi de Yoplait
- 40 g de brisures de
crumble cuit

Découpez une tranche
épaisse de fondant au
chocolat et prélevez un
disque de 80 mm de
diamètre à l'emporte-
pièce.

Déposez ce disque au
centre de l'assiette,
recouvrez de crumble
tiède puis décorez d'une
amande caramélisée.



Café Gourmand mini-brioche de crème caramel

INGRÉDIENTS :
- 30 g de crème
caramel prête
à l'emploi de
Yoplait
- 30 g de brioche

Après avoir découpé
des petits cubes de crème
caramel, réalisez des
mini-brochettes en les
alternant avec des petits
cubes de brioche. Disposez
les mini-brochettes ainsi
confectionnées sur
une assiette à dessert
en accompagnement
du café.



Retrouvez toutes les recettes Yoplait
dans votre carnet de suggestions
sur chaque seau de mousse, ou
demandez-le* en nous contactant au :

N°Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

	DÉSIGNATION	GENCOD	UC/ COLIS
	Mousse chocolat lait 5L	3176572372283	1
	Mousse chocolat lait 2,5 L	3176572393288	1
	Mousse chocolat noir 5 L	3176572372344	1
	Mousse chocolat noir 2,5 L	3176572393349	1
	Fondant au chocolat 1 kg	3176578163281	3
	Crème caramel à trancher 1,2 kg	3176572338296	3
	Crème caramel en portions 8 x 150 g	3176578154296	48