

Salade tiède de Tortelli Tomate et Mozzarella avec une vinaigrette d'Obazda garnie avec des stick de Mozzarella croustillants



Numéro : 000583
Catégorie : 22 Salade Végétarienne
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : Hilcona & Alpenhain, Streetfood, été
Allergènes : Gluten, Lait, Œufs, Soja, Moutarde

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	683,56kj	8%
	163,38kcal	
Protides	7,02g	16%
Lipides	7,72g	15%
-dont Acides gras saturés	2,92g	15%
Les glucides	21,04g	9%
-dont Sucres	2,34g	3%
Sel	0,8g	14%

Pour: **10,0 Portion**

Ingrédients

1,800 kg	HILCONA Tortelli tomate et mozzarella, IQF, 2 x 2 kg
0,250 l	French Dressing
0,130 kg	ALPENHAIN Terrine d' "Obazda" (préparation d'une crème au camembert épicée, à tartiner) spécialité bavaroise 1.5 kg
0,020 l	Eau
0,250 kg	ALPENHAIN Sticks de Mozzarella au four, 90 x 25 g, IQF
0,400 kg	Feuilles de salade lavées
0,300 kg	Carottes Julienne
0,300 kg	Radis blanc julienne
0,010 kg	Ciboulette coupée
0,010 kg	Ciboulette

Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Mixer le dressing avec l'Obazda et l'eau.

Préparation :

- Dresser les salades
- Chauffer les pâtes à 95°C et 100% de vapeur dans le four mixte préchauffé pendant 8 minutes.
- Cuire les sticks de Mozzarella avec air chaud à 160°C et 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Assaisonner la salade et les pâtes avec le dressing et garnir avec le stick et la ciboulette.

Conseil:

- Pour affiner le dressing utiliser de la bière blanche en lieu et place de l'eau.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.