

Gouda en forme d'ourson croustillant avec des Tortellini Ricotta e Spinaci et une sauce tomate



Numéro : 000590
Catégorie : 32 Menu Enfant
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : Hilcona & Alpenhain
Allergènes : Gluten, Lait, Œufs, Soja

Pour: **10,0 Portion**

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	792,04kj	9%
	189,30kcal	
Protides	7,91g	18%
Lipides	7,69g	15%
-dont Acides gras saturés	3,56g	18%
Les glucides	21,21g	9%
-dont Sucres	3,33g	4%
Sel	1,3g	22%

Ingrédients

0,900 kg ALPENHAIN Gouda en forme d'ourson au four, 75 x 30 g, IQF
 1,000 kg HILCONA Tortellini Ricotta et épinards, IQF, 10 kg
 0,800 kg HILCONA Sauce tomates 1 kg

Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.

Préparation :

- Chauffer la sauce tomate.
- Cuire les pâtes à 95°C et 100% de vapeur dans le four mixte préchauffé pendant 8 minutes.
- Cuire les oursons avec air chaud, préchauffé à 160°C pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Dresser tous les ingrédients.

Conseil :

- Pas de garniture ou des herbes. Disposer le tout séparément dans l'assiette. Les enfants mélangent eux-mêmes le plat s'ils le souhaitent.

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.