

NOUVEAU

Fabriqué en

SUISSE 

# Ovomaltine Crunchy Topping

LE PLUS CROUSTILLANT DE TOUS LES TOPPINGS AU CHOCOLAT

- ✓ Sans l'huile de palme
- ✓ Servir au froid et chaud
- ✓ Idéal pour des créations de glaces et des crêpes



Numéro de l'article 2181028

Contenue 800 g

Unité commerciale 6x (800 g)

EAN UC 7612100805497

EAN UE 7612100805503

Conservation 9 mois

Goûtez-le et commandez dès maintenant!

by

**DAWA**<sup>®</sup>  
*Professionnel*

**LE NOUVEAU OVOMALTINE CRUNCHY TOPPING:**  
Ce topping au chocolat unique au goût Ovo inégalable propose une superbe alternative aux sauces au chocolat traditionnelles et vous permet de tester de nouvelles créations de dessert créatives et particulièrement délicieuses.

## Créations de dessert créatives avec Ovomaltine Crunchy Topping

TOUT SIMPLEMENT SUR DES GLACES ET DES CRÊPES

EN COMBINAISON AVEC DU SÉRÉ ET DU YOGOURT

SUR DE LÉGERS DESSERTS FRUITÉS

### TRIFLE OVO CRUNCHY

Pour 12 portions  
Valeur énergétique par portion: env. 2357 kJ/566 kcal  
Mise en place et préparation: 20 min  
Mise au frais: 2 heures

#### Ingrédients

1 sachet de DAWA mousse Ovomaltine (160 g)  
2 ½ dl de lait entier pasteurisé ou UHT  
2 ½ dl de crème entière  
200 g de fromage frais double-crème (p. ex. Philadelphia)  
180 g de sablés  
100 g d'Ovo Rocks  
4 dl de DAWA Ovomaltine Crunchy Topping  
2 dl de crème entière  
20 g d'Ovo Rocks  
DAWA Ovomaltine Crunchy Topping pour décorer

#### Préparation

Préparer la mousse Ovomaltine DAWA selon les indications sur l'emballage, ajouter le fromage frais, mélanger délicatement, mettre dans une poche à dresser avec une douille ronde lisse (env. 10 mm Ø), mettre au frais env. 2 heures. Mettre les sablés et les Ovo Rocks dans un sachet en plastique, écraser grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, dresser avec la mousse et l'Ovomaltine Crunchy Topping DAWA en couches successives et en alternant dans des verres à Weck DAWA (d'env. 1 ½ dl). Fouetter la crème en chantilly, émietter les Ovo Rocks finement du bout des doigts. Décorer les trifles Ovo Crunchy avec la crème fouettée, les Ovo Rocks et l'Ovo Crunchy Topping DAWA.

#### Conseil

Remplacer la mousse Ovomaltine DAWA par de la mousse Caotina blanc DAWA, et les sablés par d'autres petits biscuits au choix.



### IDÉES DE DESSERTS

#### 1 Ovo Crunchy & brownies à la crème

Conseil: servir les brownies tièdes, dresser avec de la glace à la vanille ou à la cannelle sur les assiettes.

#### 2 Cheesecake Ovo Crunchy

Conseil: mixer les framboises ou les fraises avec du sucre glace, servir en accompagnement du cheesecake Ovo Crunchy.

#### 3 Crêpes et Ovo Crunchy Topping

Conseil: garnir les crêpes de compote de fruits, décorer avec la confiture de votre choix ou des fruits.

