




# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

## Fromage blanc façon stracciatella

### Ingrédients (pour 100 portions):

FROMAGE BLANC 	65,3KG
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG	24,5KG
CACAO 15% SUCRE	6,120KG
SUCRE POUDRE	4,1KG
CHOCOLAT BLANC COPEAUX	0,100KG
CHOCOLAT NOIR 44,8% COPEAUX	0,100KG



### Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette.

Mélanger la crème, le fromage blanc, le sucre et le cacao en poudre.

Pour la présentation, décorer avec les copeaux de chocolat sur le fromage blanc.

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

GLUCIDES : 14G	PROTIDES : 5,7G
• DONT SUCRE : 11,9G	CALCIUM : 95,7MG
	SEL : 0. 1G
LIPIDES : 6,4G	FER : 0,4MG
• DONT AG SATURES : 4,2G	ENERGIE : 573KJ/ 147KCAL