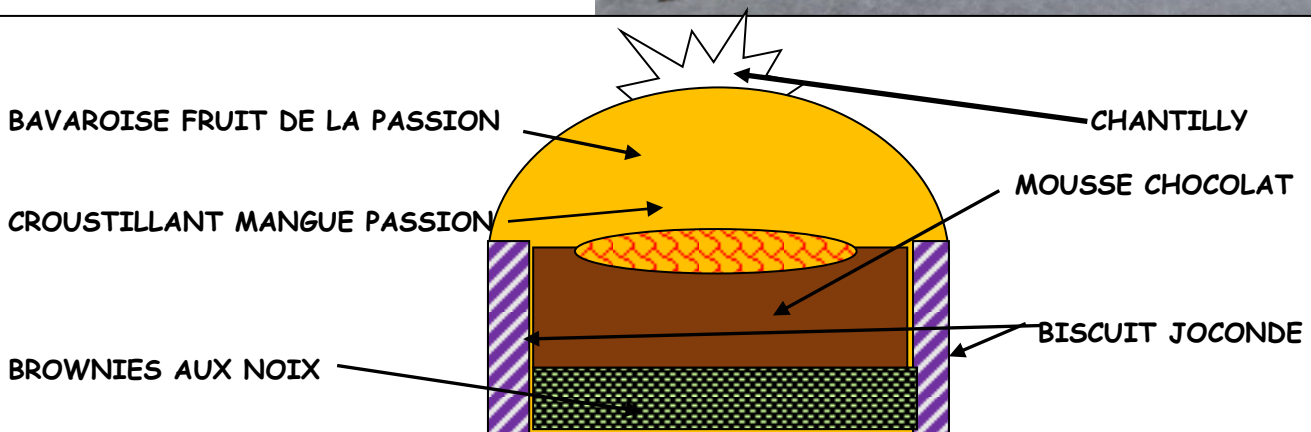


# SAVEURS PASSIONANTES

Bavaroise fruits de la passion avec un cœur croustillant mangue passion, sur une mousse chocolat noir, entourée d'un biscuit joconde, accompagnée d'un brownies et surmontée de chantilly



## COMPOSITIONS

**Bavaroise poire:** purée de fruit de la passion **crème fleurette**, **jaune d'œufs**, sucre, gélatine.

**Mousse chocolat :** **crème fleurette**, **chocolat noir** (min. cacao 69,9% pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, vanille naturel), lait demi écrémé, sucre inverti.

**Biscuit Joconde:** **poudre d'amandes**, sucre, **blanc d'œufs**, **œufs**, **farine de blé**, **beurre**, colorant: E129; E133.

**Brownies :** sucre, **chocolat** (min. cacao 50%) , **beurre** fin, sucre, **œufs**, **farine de blé**, sel, poudre levante: levure chimique,

Nappage neutre : sirop de glucose/fructose, eau, stabilisant (glycérol) sucre, gélifiant( pectine) acidifiant (acide citrique) E122

**Croustillant mangue passion :** **chocolat blanc 30%** (sucre, beurre de cacao, **crème** en poudre, **lait écrémé** en poudre, huile de colza) morceaux de biscuit 20% (**farine de blé**, sucre, **beurre concentré**, **lait écrémé** en poudre, farine de malt **d'orge**, sel) sucre, **lactose**, fruits déshydratés 3.0% (jus de fruits de la passion déshydraté, purée de mangue déshydratée) amidon de maïs, ingrédient colorant( extrait de carotte) arôme naturel, sirop de glucose, émulsifiant (lécithine de tournesol) acidifiant (acide citrique) traces éventuelles **d'arachides**, **soja**, **fruits à coques**, **sésame**.

**Chantilly :** **crème fleurette**, sucre, arôme naturelle de vanille