

# OREO

Les brisures d'OREO  
sont arrivées aux  
ETS SALVI !!



**S** A.R.L SALVI  
*spécialiste des métiers de bouche*

## MUG CAKE

- \* 30g de chocolat
- \* 4càs de farine
- \* 1càc d'huile
- \* 2 càs de lait
- \* 1/4 càc de poudre à lever
- \* 4 càc de brisures d'OREO

Dans un mug, faire fondre le chocolat au micro-ondes.

Ajouter tous les autres ingrédients, en prenant soin de bien mélanger à chaque ajout.

Faire cuire 1'30 au micro-ondes.



## PENSEZ-Y :

Pour une crème bien ferme, la Tenue & Foisonnement de Debic, disponible aux Ets Salvi saura vous satisfaire !

## MILK SHAKE

- \* 3càs de glace noix de coco
- \* 1 banane bien mûre
- \* 20cl de crème
- \* 150ml de lait
- \* 100g de brisures d'OREO
- \* 20g de sucre
- \* 10g de brisures

Mixer la glace, le lait, la banane & les brisures.  
Verser le tout dans un verre haut et réserver au froid.

Monter la crème en chantilly avec le sucre.  
Déposer la chantilly sur le milk-shake, à la poche.  
Parsemer des brisures d'OREO sur la crème.

## TRUFFES



- \* 300g de brisures d'OREO
- \* 150g de cream cheese
- \* 100g de chocolat blanc

Mixer les brisures & le fromage, jusqu'à l'obtention d'une pâte « lisse ».

Réserver au froid pendant 1heure.

Former, à la main, les truffes, plaquer & réserver au congélateur 30 minutes.

Faites fondre le chocolat blanc, en respectant sa courbe de cristallisation.

Enrober les truffes une à une, plaquer et faire prendre au froid au moins 30minutes.

### PENSEZ-Y :

Le chocolat « Zéphyr » de chez Barry, disponible aux Ets Salvi, conviendra parfaitement.

## MUFFINS

- \* 125g de brisures d'OREO
- \* 300g de farine
- \* 1 œuf
- \* 15g de poudre à lever
- \* 100g de sucre
- \* 25cl de lait
- \* 75g de beurre

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, le sucre & la poudre à lever.

Ajouter l'oeuf et le lait.

Faire fondre le beurre, puis l'incorporer.

Mélanger grossièrement puis ajouter les brisures d'OREO.

Remplir des caissettes au 3/4, faire cuire 10minutes.





## PÂTE à TARTINER

- \* 150g de brisures d'OREO
- \* 1/2 càc d'extrait de vanille liquide
- \* 110g de lait concentré sucré
- \* 35g de crème liquide
- \* 2 à 3 càs d'huile végétale

Mélanger les brisures, la vanille, le lait et la crème.

Ajouter 2 càs d'huile et ajuster en ajoutant si besoin 1 càs supplémentaire, si la pâte n'est pas assez fluide.

Verser dans un bocal hermétique, et laisser reposer une nuit au frais.



## TIRAMISU

- \* 250g de mascarpone
- \* 3 œufs
- \* 3 càs de sucre
- \* 200g de brisures d'OREO

Fouetter les jaunes et le sucre. Ajouter le mascarpone. Monter les blancs en neige, avant de les ajouter délicatement au mélange mascarpone.

Au fond d'une verrine ou d'un plat, mettre de la brisure, recouvrir de crème, à nouveau de la brisure et ainsi de suite.

Réserver au froid pendant 2h minimum.



### PENSEZ-Y :

Et si on remplaçait la crème mascarpone par une mousse au chocolat

...



## « Comme un cheese-cake »

- \* 225g de brisures d'OREO
- \* 100g de beurre I/2sel
- \* 400g de chocolat blanc
- \* 200ml de crème entière
- \* 250g de mascarpone
- \* 3 sachets de gélatine poudre

Mixer les brisures de biscuits & le beurre.  
Déposer le cercle choisi sur une Silpat, étaler en tassant bien cette « pâte ».  
Réserver au froid.

Porter la crème à ébullition. Ajouter la gélatine, préalablement préparée.  
Verser sur le chocolat, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit fondu.  
Ajouter le mascarpone en fouettant énergiquement pour obtenir un mélange bien homogène.

### **PENSEZ-Y :**

Le chocolat « Zéphyr » de chez Barry,  
disponible aux Ets Salvi conviendra parfaitement.  
La gélatine en poudre est vendue en sachet  
unidose à l'Espace Particulier.

Verser par-dessus la couche de biscuits, et laisser prendre au froid.

Démouler & ajouter la garniture de votre choix  
(fruits rouges, cacahuètes/noix de Pécan/caramel, chocolat ...)

