

Entremet CRAQUELAIT



LES SUBSTITUTS

Afin de répondre aux besoins des consommateurs présentant des allergies ou des intolérances alimentaires, des substituts d'ingrédients peuvent être utilisés pour adapter cette recette tout en conservant les qualités gustatives et techniques de l'entremets.

LES OEUFS

Ingrédients concernés :

- Blancs d'œufs
- Jaunes d'œufs (biscuit et mousses)

Substituts possibles :

- Aquafaba (jus de pois chiches) pour remplacer les blancs montés.
- Compote de pommes, dans les biscuits.
- Ganaches montées sans œufs

LAIT ET PRODUITS LAITIERS (y compris lactose)

Ingrédients concernés :

- Crème liquide
- Lait concentré sucré
- Chocolat lait / blanc
- Beurre (feuilletine)

Substituts possibles :

- Crème végétale (coco, riz, avoine ⚠)
- Lait concentré végétal (soja, coco)
- Chocolat noir sans lait certifié
- Margarine végétale sans lait

⚠ Attention : l'avoine peut contenir du gluten si non certifiée.

Entremet CRAQUELAIT



FRUITS À COQUE (NOISETTES)

Ingrédients concernés :

- Pâte de noisette
- Praliné

Substituts possibles :

- Pâte de graines de tournesol
- Pâte de sésame (⚠ attention : allergène sésame à déclarer)
- Pâte de riz grillé
- Croustillant chocolat + feuilletine sans fruits à coque + gruë (⚠ attention peut contenir des traces de fruits à coque suivant les conditions de fabrication).

GLUTEN

Ingrédients concernés :

- Farine de blé (biscuit cacao)
- Pailleté feuilletine

Substituts possibles :

- Farine de riz
- Farine de maïs
- Farine de sarrasin (goût plus marqué)
- Mélange de farines sans gluten (spécial pâtisserie)
- Feuilletine sans gluten (ou crumble sans gluten à base de riz soufflé)