



· LES TOURS DE MAINS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE ·

CRÈME DE CAMEMBERT

isigny-ste-mere.com/professionnels   

CHECKLIST



1 Camembert
Isigny Sainte-Mère
affiné



500g de crème
liquide entière



Mixeur plongeant
Batteur



PRÊT À UTILISER



FACILE

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

QUANTITÉ

pour 750g de
préparation



CONSERVATION
4 À 5 JOURS AU FRAIS



UTILISATION À
CHAUD OU FROID

Mettre la crème liquide et le Camembert entier (avec sa croûte) dans une casserole et faire bouillir.

Une fois le Camembert fondu, mixer au mixeur plongeant afin d'obtenir un appareil lisse. La sauce est prête à être utilisée à chaud.

Pour une utilisation à froid (texture ganache), laisser reposer 1 nuit en chambre froide.

Le lendemain, mettre la préparation dans le batteur et la monter pendant 5 minutes environ afin d'obtenir la texture d'une ganache.

UTILISATION

- Garniture de sandwich
- Sauce chaude pour accompagner **une viande blanche**
- En sauce à dipper
- Garniture de macarons apéritifs
- En verrine ou sur des toasts apéritifs

Idée snacking : Griller des morceaux de feuilles de brick à l'appareil à panini, puis mettre de la ganache sur une des feuilles et recouvrir d'une seconde feuille. Arroser d'un caramel de poivre.

Le conseil du chef : une sauce chaude qui fait l'unanimité, et qui permet de réhausser les plats. Utilisée à froid, elle sera parfaite dans vos préparations snacking.