



Avec les mini moules Alfapac, variez les plaisirs et les saveurs salées/sucrées

FINANCIERS, QUATRE-QUARTS, CUPCAKES, CLAFOUTIS, FONDANTS, TERRINES, CRUMBLES, AUTANT DE DÉLICIEUSES PRÉPARATIONS QUI PASSERONT DIRECTEMENT DU FOUR À LA TABLE POUR RAVIR VOS PAPILLES !

Jouez la carte du raffinement « mini » et offrez un assortiment de recettes savoureuses !
Le format individuel des mini moules Alfapac permet de personnaliser les recettes en variant les ingrédients à partir d'une même base de pâte.

- Roquefort, poires et noix pour une entrée de caractère et raffinée
- Tomates, brousse et menthe pour un pique-nique fraîcheur
- Citron vert et pavot pour une pause douceur
- Crabe et herbes fraîches pour un cocktail asiatique
- Ananas et mangue aux épices pour un dessert exotique

A chaque occasion son mini moule !

■ Le goûter des enfants

Vous voulez régaler vos petits avec de bons gâteaux « fait maison » : rien de plus simple avec les « mini moules à cakes » Alfapac. Le modèle rectangulaire offre la quantité idéale pour un goûter et protège bien votre gâteau, surtout si vous l'emballez avec du Papier Fraîcheur Alfapac !

■ Un apéritif dînatoire

Pour changer du traditionnel duo chips/olives, offrez un assortiment de cakes salés. Les « petites bouchées » Alfapac se prêtent tout particulièrement au jeu de l'apéritif dînatoire.

■ Une fête entre amis

Les « mini moules à gâteaux » Alfapac permettent toutes les audaces : glaçages gourmands, cupcakes multicolores, pâtisseries aux subtils mariages de fruits et d'épices.

Tous les ingrédients sont permis !

Ils conviennent à tous types de préparations y compris liquides. Les mini moules Alfapac résistent jusqu'à 220°C au four traditionnel et à la cuisson au four à micro-ondes. Idéal pour préparer à l'avance et congeler vos recettes.

Les mini moules Alfapac sont fabriqués à partir de **papier provenant de forêts éco-gérées**. Ces mini moules Alfapac en **papier ingraissable**, sont imperméables à l'eau et au gras.

Une nouvelle façon de cuisiner avec L'atelier des Chefs !

L'atelier des Chefs a concocté pour Alfapac des recettes salées/sucrées avec les mini moules.



Alfapac lance une gamme de trois mini moules en papier qui raviront petits cuisiniers en herbe et grands chefs !



mini moules à gâteaux 2,60 €

petites bouchées 2,20 €

mini moules à cakes 2,50 €

**Disponibles dans les grandes et moyennes surfaces en France
 mini moules Alfapac vendus par 12 - prix indicatifs**

Crabcake aux herbes fraîches, salade de tomates cerise

MINI MOULE ALFAPAC AU FOUR

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 G DE CHAIR DE CRABE,
- 3 ŒUFS,
- 20 G DE GINGEMBRE FRAIS,
- 2 CITRONS JAUNES,
- 2 ÉCHALOTES,
- 1/4 BOTTE DE PERSIL,
- 1/4 DE BOTTE D'ESTRAGON,
- 5 TRANCHES DE PAIN DE MIE,
- 20 CL DE LAIT,
- 3 CL DE SAUCE SOJA,
- 600 G DE TOMATES CERISE EN GRAPPE,
- 4 CL D'HUILE D'OLIVE,
- 2 CL DE VINAIGRE DE VIN,
- SEL, POIVRE DU MOULIN.

Préchauffer le four à 220°C (th 7).
Râper le zeste du citron et presser le jus. A l'aide d'un couteau, peler le gingembre et le hacher. Laver et hacher les herbes. Eplucher et ciseler les échalotes en petits dés.

Faire tremper les tranches de pain de mie dans le lait. Mélanger à l'aide d'une spatule les tranches de pain imbibées de lait, la préparation à base de citron, la chair de crabe et la sauce soja. Ajouter le sel et le poivre ainsi que les œufs entiers. Mélanger à nouveau.

Répartir le mélange dans les mini moules à cakes Alfapac et cuire au four pendant 10 à 12 minutes à 220°C.

Couper les tomates cerise en 4 puis les assaisonner de sel, poivre et les arroser d'huile d'olive et de vinaigre.

Servir le crabcake tiède avec la salade de tomate.



Le plus du chef

Si vous utilisez de la chair de crabe surgelée, n'oubliez pas de la presser avant de l'utiliser pour en ôter toute l'eau !



Crumble ananas et mangue aux épices

MINI MOULE ALFAPAC AU FOUR

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 60 G DE FARINE,
- 60 G DE BEURRE,
- 60 G DE POUDRE D'AMANDES,
- 60 G DE SUCRE,
- 1 PINCÉE DE SEL,
- 1 ANANAS,
- 1 MANGUE,
- 1 CITRON VERT,
- 1 GOUSSE DE VANILLE,
- 1/2CUIL. À CAFÉ DE CANNELLE.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Dans un bol, malaxer la farine du bout des doigts, le beurre, la poudre d'amandes, le sel et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.
Réserver au frais.

Eplucher l'ananas et la mangue. Les couper en petits dés puis les disposer dans un bol. Ajouter le zeste du citron vert, le jus, les graines de la gousse de vanille et la cannelle. Mélanger, puis disposer l'ensemble dans les mini moules à gâteaux Alfapac. Recouvrir en émiettant la pâte à crumble.

Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.



Le plus du chef

Vous pouvez parfumer le crumble en mélangeant 30 g de poudre d'amandes et 30 g d'une autre poudre de fruits secs (pistaches, noix de coco, noisettes...)





CONTACTS PRESSE

Marielle Cayron His
Direction de la Communication
du groupe SPHERE

Tél : 01 53 65 23 00
m.cayron@sphere.eu

Emmanuelle Messéan

LJ Corp

16 Rue de l'Arcade 75008 Paris
Tél : 01 45 03 57 67
e.messean@ljcom.net



VOTRE COMPLICE CULINAIRE AU QUOTIDIEN