



LE DÉLICE



Pâte
Souple

Laissez-vous séduire par la douceur et la finesse de ce fromage dont le nom évoque, à lui seul, le ravissement des papilles. À la fois souple et crémeux, le Délice est apprécié pour son moelleux et sa fraîcheur en bouche.

Descriptif

Le Délice se présente sous la forme d'un cylindre à bords légèrement convexes. Recouverte d'un léger duvet blanc, sa fine croûte de couleur safran dissimule une pâte souple et crémeuse de couleur ivoire. En bouche, il révèle un goût lactique avec de délicates notes de noisette beurrée.



Affinage

Ce fromage s'affine 5 semaines avec 3 retournements par semaine.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite
- Famille des pâtes molles
- Diamètre 18 à 22 cm / hauteur 4 à 6 cm
- Poids d'environ 1,6 kg

Conseils de dégustation



Dégustez le Délice à température ambiante en fin de repas. Ce fromage crémeux ravira tout particulièrement les enfants qui apprécient son moelleux, sa douceur et son goût fruité. Au goûter, en balade ou lors d'un pique-nique, il plaît à tous, petits et grands !

MOELLEUX
CRÉMEUX
FRUITÉ



LE DÉLICE

les Recettes



CAKE AU DÉLICE ET ESTIVAL

Ingédients :

- 300 g de Délice
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de lardons fumés
- 100 g de beurre
- 100g d'Estival râpé
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile + une cuillère
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	315 kcal
Valeur énergétique (kJ) :	1308 kJ
Lipides :	26,2 g
Acides gras saturés :	63,3g
Protéines :	19,9 g
Glucides :	< 0,5 g
Sucres :	< 0,5 g
Sel :	1,5 g

PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR
À 180°C (THERMOSTAT 6).
FAITES REVENIR LES LARDONS
PENDANT QUELQUES MINUTES.
HORS DU FEU, AJOUTEZ LE DÉLICE
AVEC LES LARDONS. RÉSERVEZ.
FAITES CHAUFFER LE LAIT. MÉLANGEZ FARINE
ET LEVURE DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ LES ŒUFS ET TRAVAILLEZ AU FOUET.
INCORPOREZ DOUCEMENT L'HUILE ET LE LAIT
CHAUD. INCORPOREZ L'ESTIVAL
PUIS LES LARDONS ET LE DÉLICE.
VERSEZ DANS UN MOULE À CAKE
ET FAIRE CUIRE 45 MINUTES À 180°C.
LAISSER REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

