



*Pâtés du printemps enveloppé
de nid de mangue*

Pâtés du printemps enveloppé de nid de mangue

Point de réflexion

Les rouleaux de printemps ont une longue histoire en Chine. On dit que la pâtisserie est apparue sous la dynastie des Jin de l'Est, lorsque les gens faisaient des gâteaux minces avec de la farine et les mangeaient avec des légumes le jour du début du printemps. Les galettes s'appelaient à l'époque "plat de printemps". Plus tard, les plats de printemps ont évolué pour devenir des gâteaux de printemps. Sous les dynasties Ming et Qing, il y avait une coutume de "mordre le printemps", ce qui signifie accueillir la belle saison en mangeant des gâteaux de printemps. La pratique était censée conjurer le désastre et le mal. Parallèlement à l'amélioration constante des compétences culinaires, les gâteaux de printemps ont évolué pour devenir des rouleaux de printemps, de plus petite taille. Les rouleaux de printemps étaient inclus dans les collations de la cour impériale.

méthode de préparation : (La température interne doit atteindre 74 °C / 165 °F maintenue pendant au moins 15 secondes).

Grande friture : Frire le produit congelé à 170 °F (77 °C) de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien chaud

Ingrediénts: Mangues, enveloppe en filet (farine de riz, tapioca amidon, sel, eau), lait de noix de coco, fruit de la passion, sucre, amidon de maïs, sel



Valeur nutritive		
1 morceau (25 g)		
Amount Teneur		
Calories	50	% valeur quotidienne
Lipides	1 g	2%
Saturés	0.5 g	3%
Trans	0 g	0%
Cholestérol	0 mg	0%
Sodium	45 mg	2%
Glucides	11 g	4%
Fibres	0 g	0%
Sucres	3 g	
Protéines	0 g	
Vitamine A	0%	
Vitamine C	0%	
Calcium	0%	
Fer	0%	