

# DONUT Of The Day



**APPORTEZ  
SAVEUR ET  
PLAISIR**







**UPGRADE**

A9 MyDOONY'S Nature

72 x 45 g

↪

**Une belle forme ronde et généreuse associée à la texture onctueuse et la saveur familière... Voilà les atouts inégalés qui vous inciteront à choisir le MyDOONY'S Nature comme base pour vos créations de donuts irrésistibles.**



**QUAND VOS DONUTS  
SONT À CROQUER,  
ILS SE VENDENT  
COMME DES  
PETITS PAINS**

**Découvrez nos  
idées de recettes**





# DONUT MATCHA

**1**

Mélangez le glaçage blanc avec de la  
poudre de matcha

**2**

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans le glaçage

**3**

Finissez avec des copeaux de chocolat  
et des flocons de cacao



# DONUT AUX AGRUMES

1

Mélangez le glaçage blanc et  
l'arôme de citron

2

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans le glaçage

3

Saupoudrez de graines de pavot et  
finissez avec une tranche de citron







# DONUT AU CAMEL

**1**

Mélangez le glaçage blanc et  
le caramel liquide

**2**

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans le glaçage

**3**

Finissez avec des traits de chocolat noir  
et des noix concassées





# DONUT À LA NOIX DE COCO

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Finissez avec des copeaux  
de noix de coco fins et grossiers



# DONUT AUX FRAMBOISES

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Ajoutez de la pâte de framboise et  
mélangez délicatement

3

Finissez avec des morceaux  
de framboises séchées





# DONUT BRETZEL

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage au chocolat

2

Finissez avec des bretzels, des  
marshmallows, des noix concassées et  
éventuellement un peu de poudre d'or







# DONUT MARBRÉ

1

Mélangez le glaçage blanc  
avec des colorants naturels

2

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans le glaçage

3

Finissez avec de la poudre d'or



# LE DONUT ŒUF

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Finissez avec un demi-abricot,  
des pistaches hachées et  
une carotte en sucre





# DONUT AUX BONBONS

1

Trempez le MyDOONY'S Nature dans du glaçage au chocolat

2

Coupez un œuf en chocolat en deux, trempez le bord dans le glaçage et les perles de sucre, et remplissez l'œuf de bonbons

3

Placez le demi-œuf au centre du donut et finissez avec des perles de sucre





# DONUT ARAIGNÉE

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage au chocolat

2

Dessinez les yeux avec  
du glaçage rouge et  
utilisez des demi-bretzels en  
guise de pattes d'araignée







# DONUT SUPER-HÉROS

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage rouge

2

Ajoutez une touffe d'instant  
mix (bleu)

3

Finissez avec des traits  
de chocolat bleus et  
une toile d'araignée en chocolat





# DONUT 'HIP, HIP'

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Ajoutez des touffes d'instant mix (brun) à  
l'aide d'une poche à douille

3

Décorez avec des fleurs en sucre et  
saupoudrez de paillettes dorées





# DONUT 'HOURRA'

1

Trempez le MyDOONY'S Nature dans du glaçage au caramel

2

Ajoutez des touffes des touffes d'instant mix (rose saumon) à l'aide d'une poche à douille

3

Décorez avec des fleurs en sucre et saupoudrez de copeaux de noix de coco





# DONUT MARIAGE

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Ajoutez des touffes des touffes d'instant mix  
(rose) à l'aide d'une poche à douille

3

Finissez avec du chocolat, des fleurs  
en sucre et des paillettes dorées





# DONUT ST-VALENTIN

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage rose

2

Ajoutez des touffes des touffes d'instant mix  
(rose) à l'aide d'une poche à douille

3

Finissez avec de la meringue émietlée,  
une fleur et une aile en sucre





# DONUT PRINTANIER

1

Injectez de la crème au citron dans  
le MyDOONY'S Nature

2

Recouvrez de meringue et passez  
brièvement sous le chalumeau

3

Finissez avec du zeste de citron vert





# DONUT PÂQUES

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage blanc

2

Recouvrez de copeaux  
de noix de coco

3

Créez un nid avec des  
mini-œufs de Pâques





# DONUT D'ÉTÉ

1

Trempez le MyDOONY'S Nature dans un glaçage blanc et bleu mélangé de façon aléatoire

2

Finissez avec des fruits de mer au chocolat et un crumble de sablés





# DONUT SAINT-NICOLAS

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage au caramel

2

Ajoutez une touffe d'instant mix (brun) à  
l'aide d'une poche à douille

3

Finissez avec un crumble de sablés noirs,  
du chocolat, un quartier de mandarine  
et une nonnette



# DONUT DE NOËL

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage vert

2

Finissez avec d'instant mix (vert)

3

Décorez avec des figurines de Noël  
en chocolat





# DONUT DU NOUVEL AN

1

Trempez le MyDOONY'S Nature  
dans du glaçage marbré blanc-gris

2

Présentez avec un bord  
de fondant doré

3

Finissez avec une génoise,  
des cubes de caramel et  
des feuilles d'or



**WE WORK FOR YOU**  
Let's connect!

 Vandemoortele  VandemoorteleProfessional  
 Vandemoortele\_Professional

E.R. 2024 - Vandemoortele Europe NV - Eva Messiaen - Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gand - RPR Gand - Numéro d'entreprise 860721494, 116

*My Original*  
**DOONY'S**



**Vandemoortele**

**PROFESSIONAL**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand  
vdmprofessional.be@vandemoortele.com

**vandemoorteleprofessional.com**