


MIGNARDISES EN VÉRRINE

Jongleur

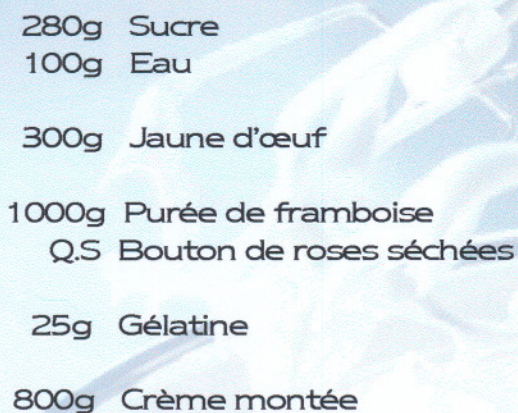
Perle de Tapioca



200g Perles du Japon
1600g Lait
400g Crème
4 Gousse de vanille
240g Sucre

- ◆ Blanchir les perles puis le rincer.
- ◆ Les cuire dans le lait, la crème et la vanille environ 40 minutes.
- ◆ Ajouter le sucre en fin de cuisson.

Mousse à la rose



280g Sucre
100g Eau

300g Jaune d'œuf

1000g Purée de framboise
Q.S Bouton de roses séchées

25g Gélatine

800g Crème montée

- ◆ Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Verser sur les jaunes et monter la pâte à bombe.
- ◆ Ajouter la gélatine hydratée à la purée framboise rose
- ◆ Verser la purée gélifiée sur la crème montée au ruban
- ◆ Incorporer la pâte à bombe
- ◆ Dresser la mousse

MIGNARDISES EN VÉRRINE

Magicien

Crémeux Chocolat

125g Couverture 40%
125g Couverture 64%

230g Crème
50g Glucose

- ◆ Faire la ganache en réalisant une émulsion

Onctueux Yaourt

500g Yaourt

60g Lait
65g Crème

7g Gélatine

- ◆ Dissoudre la gélatine ramollie dans le lait et la crème chaude.
- ◆ Mélanger l'ensemble au yaourt

Gel Citron Vert Gingembre

450g Nappage neutre
100g Jus de citron vert
10g Jus de gingembre frais
60g Eau
QS Menthe ciselées

- ◆ Mélanger tous les ingrédients cités ci-dessus

Croustillant Aux Riz Soufflés

125g Riz soufflés
100 Couverture 40%