

Crèmeux de cassis



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	1 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.2 Litre
279330	Le sorbet cassis de France 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Sucre cassonade	200 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Réaliser la gelée de fruits rouges : dans un récipient, ajouter un sirop avec de la cassonade et ajouter les fruits encore surgelés. Remonter le mélange en température. puis le déposer dans la coupe de son choix. Réserver à 0+3°C pendant environ 4h
- 2 Monter la crème liquide. Réserver à 0+3°C
- 3 Procéder au montage : déposer la crème fouettée sur le sirop en gelée puis réaliser une boule de sorbet cassis