

Brochette de profiteroles et duo glacé blanc noir



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
234365	Profiteroles 20 g env.	10 Pièce
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0.5 Kilo
	Eclat de caramel	0.05 Kilo

Etapes de préparation

- 1 Remettre en température la crème brûlée puis la couler dans un cadre sur l'assiette de service. Réserver à 0+3°C
- 2 Procéder au montage sur un pic, en commençant par la boule de crème glacée vanille puis la profiterole et enfin la boule de glace chocolat noir
- 3 Déposer sur la crème brûlée

L'astuce du chef



Pour éviter les coulures, il est important de passer quelques instants le support de dressage au conservateur. De cette façon, la crème brûlée prendra instantanément au moment où elle rentrera en contact avec l'assiette.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid