

Moelleux coco, vodka vanille, sorbet fraise Sengana, meringue poivrée pomelos



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
283712	Le sorbet fraise Senga Sengana 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	0.04 Kilo
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	0.03 Kilo
	Rocher coco	2 Pièce
	Chocolat noir de couverture	0.02 Kilo
	Chocolat au lait de couverture	0.02 Kilo
	Citron	1 Pièce
	Sirop d'agave	0.02 Kilo
	Vodka vanille	0.001 Litre
	Framboises	2 Pièce
	Pluche de shiso	PM

Etapas de préparation

- 1 Passer le rocher coco au rouleau à pâtisserie. Détailler en cerclage métal
- 2 Puncher le biscuit coco à la vodka vanille. Recouvrir de sorbet fraise en prenant soin de lisser le dessus à la spatule
- 3 Monter les blancs en neige. Verser délicatement le sirop d'agave à 121° dessus. Battre jusqu'à complet refroidissement
- 4 Préparer des copeaux de chocolat en respectant les températures de cristallisation de la couverture. Détailler
- 5 Préparer des zestes de citron. Blanchir plusieurs fois
- 6 Pocher la meringue à la douille Saint-Honoré. Décorer à l'aide des copeaux de chocolat, des zestes de citron et des pluches de shiso. En finition : framboises

Moelleux coco, vodka vanille, sorbet fraise Sengana, meringue poivrée pomelos

L'astuce du chef



Blanchir les zestes de citron évite l'amertume. Vous pouvez réaliser cette recette avec un vieux rhum et remplacer le rocher coco par un financier.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid