Larme granité à l'ananas et chocolat noir

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
217590	Appareil pour tiramisu au mascarpone UHT 1 L Elle et Vire	1 Litre
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	500 Gramme
	Chocolat noir de couverture	250 Gramme
	Chocolat blanc	250 Gramme
	Gruée de cacao	100 Gramme
	Pistils de poivron	10 Gramme
	Feuille de plastique rhodoïde	1 Pièce

Etapes de préparation

1. Faire fondre le chocolat en couverture et le chocolat blanc au bain marie
2. Réaliser un tablage : monter en température à 50°C le mélange, puis le redescendre à 28°C enfin remonter la température à 32°C
3. Disposer une couche de chocolat blanc sur la bande de plastique rhodoïde puis terminer par une couche de chocolat noir. Assembler les 2 extrémités du plastique puis réserver le montage pendant 1h à 0+3°C
4. Concasser les morceaux d'ananas à l'état crissant. Les mélanger avec l'appareil à mascarpone pour donner une texture crémeuse
5. Procéder au montage en disposant l'ananas dans le coeur chocolat puis terminer par la boule de glace chocolat noir. Décorer avec des pistils de poivron et des gruées de cacao

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation