



Sorbet mangue, gelée de brunoise exotique et son écume vanille



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
210010	Le sorbet mangue Alphonso d'Inde 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	500 Gramme
	Bâtons de réglisse	10 Pièce Unitaire
	Gelée de coing	300 Gramme
19624	Crème sucrée vanillée 2 L Debic	50 Centilitre
	Gousses de vanille	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Moussez une gelée de coing gélifiée avec une brunoise de fruits exotiques puis laissez prendre en chambre froide
2. Associer le moulage avec une écume de crème aux graines de vanille et une boule de sorbet mangue Alphonso
3. Pour le décor, déposer un bâton de réglisse sur la glace