

Verrine glacée chocolat-pistache



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.4 Litre
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	0.2 Litre
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	0.5 Kilo
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	10 Gramme
	Crème brûlée aux oeufs saveur pistache	0.4 Litre
	Sirop d'érable	0.01 Kilo
	Pluche de menthe	PM
	Gousse de vanille	5 Pièce
	Riz soufflé au chocolat	PM

Etapes de préparation

- 1 Mettre en température les appareils de chocolat et crème brûlée pistache
- 2 Couler la crème brûlée au fond de la coupe. Laisser prendre. Verser l'appareil de chocolat Valrhona. Procéder de la même façon
- 3 Foisonner le végétop. Ajouter du sirop d'érable
- 4 Procéder au montage : pocher une couche de végétop sur la couche de chocolat. Déposer une framboise puis une boule de crème glacée vanille. Finir avec une pluche de menthe, une demi gousse de vanille et du riz soufflé au chocolat