



Macaron à la framboise, sorbet mandarine, chantilly au champagne rosé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
		20 Pièce Unitaire
210017	Le sorbet mandarine de Sicile 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	300 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L PassionFroid	300 Gramme
	Champagne	50 Centilitre
	Speculoos	100 Gramme
	Chocolat	100 Gramme
	Framboises	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Préparer une chantilly : foisonner d'abord la crème fraîche avec un fouet et un cul-de-poule froid puis incorporer le champagne dans le récipient avant d'effectuer le pochage de l'ensemble
2. Préparer un copeau de chocolat avec une finition velours
3. Préparer une chapelure de speculoos
4. Procéder au montage : sur un lit de speculoos, entre deux coques de macaron, déposer la chantilly, une quenelle de sorbet mandarine et le copeau de chocolat. Décorer avec une framboise