

# Sorbet mangue, gelée de brunoise exotique et son écume vanille



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283747	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
19624	Crème sucrée vanillée 2 L Debic	50 Centilitre
	Bâtons de réglisse	10 Pièce
	Gelée de coing	300 Gramme
	Gousses de vanille	10 Pièce

## Etapas de préparation

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