

Savarin chantilly framboises



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 mL Debic	0.7 Litre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	150 Gramme
	Savarins	10 Pièce
	Sucre	100 Gramme
	Jus de citron	0.1 Litre
	Feuilles de menthe	50 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une pâte à savarin ou prendre des savarins prêts à garnir
- 2 Puncer les savarins dans un sirop à 30°C parfumé avec un jus de citron et des feuilles de menthe
- 3 Laisser refroidir puis passer un nappage type abricotine sur les savarins imbibés
- 4 Pour réaliser la crème chantilly, monter la crème au batteur mélangeur puis ajouter du sucre glace. Pocher ensuite les savarins
- 5 Déposer des framboises encore surgelées sur la chantilly et saupoudrer de sucre glace