

Sublime mascarpone chocolat



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	400 Gramme
211092	Crème Sublime au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 litre Elle et Vire	300 Gramme
184107	Purée de framboises sucrée 1 kg Andros	50 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	150 Gramme
	Sucre muscovado	PM
	Poudre de speculoos	PM
	Fleur d'orchidée	10 Pièce Unitaire
	Copeau de chocolat	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Détailler la feuillantine encore à l'état surgelé à la forme voulue
2. Monter comme une chantilly la crème sublime au mascarpone préalablement sucrée à l'aide de sucre muscovado. Réserver dans la poche à douille
3. Mettre les framboises en décongélation
4. Procéder au montage : pocher la chantilly mascarpone sur le biscuit puis déposer quelques framboises
5. En finition, mettre du sucre tiré et quelques billes de coulis de fruits rouges
6. En décoration, finir avec de la poudre de speculoos, une fleur d'orchidée et un copeau de chocolat