

## Transparence de fruits rouge et feuille d'or



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Prosecco blanc brut en bouteille 75 cl SPECARO	0283831
0.21	Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR	0169816
	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.25	Coulis de fruits rouges en poche 1 kg LEONCE BLANC	0173252
5 PCE	Feuille d'or	~
1	Menthe fraîche	~
0.2	Fraise	~
0.2	Framboise	~
0.2	Cassis	~
0.2	Mures	~
1 PCE	Citron	~

### Étapes de préparation

- 1 Diluer le texture dans le coulis de fruit rouge. Verser au fond des coupes le coulis de fruit rouge gélifié. Laisser prendre au frais.
- 2 Mélanger dans le prosecco, les feuilles d'or et le texture en quantité suffisante .
- 3 Sortir les coupes du froid, déposer le mélange de fruits rouges (fraise, framboise, cassis, et mûres) dans chaque coupe. Verser le prosecco dans les coupes avant sa prise à l'aide d'un chinois à piston. Réserver au frais jusqu'à la
- 4 Givrer les bords de coupe en humidifiant les bords de coupe à l'aide d'un demi citron et tremper les coupes dans le sucre en poudre. Terminer le decor avec une

- 4 belle feuille de menthe
- 5 Servir bien frais.