



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	200 Gramme
283749	Le sorbet noix de coco avec noix de coco râpée 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	50 Gramme
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	30 Gramme
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	300 Gramme
9026	Fraises 1 kg Sélection du Quotidien	30 Gramme
	Feuillantine de sésame	30 Gramme
	Râpé de chocolat	20 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Déposer la génoise à l'état surgelé sur un fond en inox demi-cadre
- 2 Cuire l'appareil Valrhona dans une casserole jusqu'à petits bouillons et laisser cuire pendant encore 4 à 5 minutes
- 3 Laisser refroidir l'appareil avant de mouler. Mettre ensuite l'appareil dans un moule et le passer en cellule de refroidissement rapide
- 4 Préparer une nougatine à base de graines de sésame légèrement torréfiées puis concasser l'ensemble
- 5 Procéder au montage : placer un cube d'appareil Valrhona sur un carré de génoise puis déposer la nougatine concassée sur le dessus
- 6 Pour le décor : ajouter un quartier de fraise, une quenelle de sorbet noix de coco, la chantilly ainsi que les copeaux de chocolat