



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	150 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	40 Gramme
184107	Purée de framboises sucrée 1 kg Andros	50 Gramme
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	80 Gramme
	Amande concassée	25 Gramme
	Caramel	0.05 Litre
	Feuille de gélatine	2 Pièce
	Agar agar	4 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Torrifier les amandes concassées au four puis réserver
- 2 Préparer un caramel à sec, déglacer avec une cuillère de crème et ajouter les amandes concassées
- 3 Couler le caramel dans un moule rectangulaire en inox sur un silpat puis réserver
- 4 Remettre en température la purée de framboises, la gélifier avec les feuilles de gélatine et l'agar agar
- 5 Couler la préparation dans de petits moules en demi-sphères et placer en cellule de refroidissement rapide
- 6 Découper les feuilles de génoise encore à l'état surgelé en formes de rectangle
- 7 Après refroidissement total de la nougatine aux amandes, la découper à la forme de la génoise
- 8 Procéder au montage : déposer la mousse au chocolat avec une poche à douille puis la demi-sphère de purée de framboises sur le rectangle de génoise
- 9 Pour le décor : ajouter une framboise préalablement décongelée

