



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	150 Gramme
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	150 Gramme
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	300 Gramme
	Fruit de la passion	70 Gramme
	Agar agar	PM
	Nappage blond	100 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Mettre la génoise dans un fond en inox demi-cadre encore à l'état surgelé
- 2 A froid, incorporer 1 g d'agar agar pour 100 g d'appareil panna cotta puis chauffer l'ensemble dans une casserole
- 3 Après une petite ébullition d'une minute, mixer et laisser refroidir la préparation quelques instants. Mouler l'ensemble et passer en cellule de refroidissement rapide
- 4 Après décongélation, découper les cubes de mangue en mirepoix
- 5 Ajouter un fruit de la passion gratté, mélanger le tout. Préparer le nappage blond
- 6 Procéder au montage : déposer l'appareil pour panna cotta sur la génoise et le mélange de fruits, puis appliquer le nappage blond. Mettre en cellule de refroidissement. Découper à la forme souhaitée