



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients   | Quantité      |
|-----------|---|---------------|
| 189283    | Mini fond de tartelette pur beurre cru à garnir 9 g x 25 - 1,125 kg | 10 Pièce      |
| 34752     | Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic         | 20 Centilitre |
| 184107    | Purée de framboises sucrée 1 kg Andros                              | 30 Gramme     |
| 184109    | Purée de mangues sucrée 1 kg Andros                                 | 30 Gramme     |
| 217499    | Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire       | 100 Gramme    |
| 98703     | Demi-plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g        | 100 Gramme    |
| 198377    | Mousse au chocolat 5 L Yoplait                                      | 100 Gramme    |
| 283711    | Le sorbet framboise Meeker 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace     | 200 Gramme    |
| 9019      | Framboises 1 kg Sélection du Quotidien                              | 20 Pièce      |
| 196940    | Coque de macaron rose 20 g  | 20 Pièce      |
|           | Coques de chocolat blanc  | 10 Pièce      |

## Etapas de préparation

- 1 Prendre un macaron et loger de la glace
- 2 Au fond d'une verrine, concasser du speculoos, couler la creme au chocolat valrhona dessus. Finir avec des copeaux de chocolat et des groseilles
- 3 Détailler un finger dans la base feuillantine chocolat, pocher de la mousse au chocolat. Décorer de hibiscus et noisettes torréfiées
- 4 Prendre un fond de tartelette et y loger une crème au mascarpone. Déposer deux framboises avec une feuille de goa
- 5 Faire une coque en chocolat blanc et une chantilly mangue bleuet. Finir avec des copeaux de chocolat

