

Sublime mascarpone chocolat



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	400 Gramme
211092	Crème Sublime au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 litre Elle et Vire	300 Gramme
184107	Purée de framboises sucrée 1 kg Andros	50 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	150 Gramme
	Sucre muscovado	PM
	Poudre de speculoos	PM
	Fleur d'orchidée	10 Pièce
	Copeau de chocolat	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Détailler la feuillantine encore à l'état surgelé à la forme voulue
- 2 Monter comme une chantilly la crème sublime au mascarpone préalablement sucrée à l'aide de sucre muscovado. Réserver dans la poche à douille
- 3 Mettre les framboises en décongélation
- 4 Procéder au montage : pocher la chantilly mascarpone sur le biscuit puis déposer quelques framboises
- 5 En finition, mettre du sucre tiré et quelques billes de coulis de fruits rouges
- 6 En décoration, finir avec de la poudre de speculoos, une fleur d'orchidée et un copeau de chocolat