

Assortiment de mini verrines



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	50 Gramme
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	5 Centilitre
99570	Coulis de framboise 500 g	5 Centilitre
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	5 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les framboises et les coulis de fruits
- 2 Dans une verrine, couler un 1er étage de coulis de framboise. Verser la panna cotta. Passer en cellule pour bloquer l'ensemble. Couler un 2nd étage de coulis de fruits jaunes
- 3 Terminer avec quelques framboises sur le dessus

Tendance



Les desserts sont à vos événements ce qu'est le bouquet final au feu d'artifice. Leur place est donc essentielle dans vos cocktails et vos réceptions. Le buffet de desserts reste un incontournable toujours très apprécié tant visuellement que gustativement. Celui-ci a l'avantage d'offrir un large choix de douceurs et de satisfaire l'ensemble des goûts de votre clientèle. N'hésitez pas à proposer des desserts qui allient légèreté et gourmandise. Faites des portions plus petites et accompagnez-les d'un petit bol de salades de fruits. Pour vous accompagner dans cette démarche, nous vous proposons cette verrine fruitée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid