

# BCBG : Bavarois Chocolat Blanc Groseilles



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients   | Quantité   |
|-----------|---|------------|
| 276982    | Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire | 120 Gramme |
|           | Groseilles  | 90 Gramme  |
|           | Chocolat blanc  | PM         |
|           | Brisure de spéculoos  | PM         |
|           | Gelée de citronnelle  | 10 Gramme  |

## Etapas de préparation

- 1 Couler une gelée de citronnelle sur des groseilles encore à l'état surgelé
- 2 Réaliser un bavarois au chocolat blanc dans un moule semi sphérique
- 3 Procéder au montage et finir avec des brisures de spéculoos

## Astuce du chef



Pour que le spéculoos reste croustillant dans la mousse bavaroise, mélanger avec le chocolat blanc après l'avoir concassé

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid