

# 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