



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 31/08/2021

Café blanc, mascarpone et framboise



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
37991	Mascarpone 40% MG 500 g	10 Gramme
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	5 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	1 Pièce Unitaire
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	3 Centilitre
	Graines de pavot	1 Gramme
	Pluche de shiso	1 Pièce Unitaire
	Grains de café	2 Gramme
	Pectine de pomme	1 Gramme

Recette

1. Mélanger à froid la crème liquide, la pectine, le mascarpone et les grains de café. Mettre en poche sous vide et réserver 24 heures
2. Passer au rouleau à pâtisserie la plaque feuillantine jusqu'à 1 mm d'épaisseur. Détailler dans des moules en inox (forme au choix). Réserver
3. Chauffer légèrement le mélange mascarpone/crème/café/pectine, puis le couler dans les moules inox. Laisser prendre en chambre froide puis démouler
4. En finition : graines de pavot, framboise meeker et pluche de shiso