

# Verrines gourmandes aux fruits



## Verrine Exotique

### Crème vanille

200 g	Lait entier
300 g	Œufs
300 g	Sucre semoule
22 g	Gelcrem a chaud Sosa
1 Pce/s	Vanille en gousse

Infuser la vanille dans le lait froid une nuit entière  
Mixer la totalité des ingrédients, avec le lait préalablement chinoisé.

Chauffer jusqu'à épaississement Sans faire bouillir, arrêter la cuisson à 82° verser sur plaque et réserver au frigo.

### Crème passion

350 g	Pulpe de passion
75 g	Sucre semoule
75 g	Eau
25 g	Gelcrem a froid Sosa

Mixer tous les ingrédients pendant 4 minutes.

Laisser reposer 30 min et mixer de nouveau.

### Ecume mangue passion

300 g	Pulpe de mangue
200 g	Pulpe de passion
50 g	Proespuma Froid Sosa

Mixer le tout à froid.

Verser dans un siphon avec 2 cartouche de CO2.

Réserver au frigo.

## Montage et finitions

Etaler la crème passion sur un silpat et laisser sécher à 40° jusqu'à obtention d'une croustillant cassant.

Conserver celui-ci dans un endroit sec.

Pocher 45gr de crème vanille dans les verrines, servir à la minute en recouvrant d'écume mangue passion.

Déposer quelques éclats de croustillant passion sur l'écume.

## Verrine cardamome framboise

### Compote de framboise

350 g	<b>Pulpe de framboise</b>
75 g	<b>Sucre semoule</b>
75 g	<b>Eau</b>
27 g	<b>Gelcrem a froid Sosa</b>

Faire bouillir l'eau et le sucre laisser refroidir.

Dans un pichet mixer tous les ingrédients 4 minutes.

Réserver environ 30 minutes.

Mixer de nouveau.

Réserver au froid.

### Fruits rouges reconstitués

200 g	<b>Framboises Lyo entières Sosa</b>
50 g	<b>Eau</b>
50 g	<b>Sucre semoule</b>
3 g	<b>Arome violette Sosa</b>
200 g	<b>Pulpe de griottes</b>
100 g	<b>Poivrons rouges</b>

Mettre sous vide tous les ingrédients et cuire à température de 40° pendant environ 4 heures.

Refroidir.

### Crèmeux en chantilly a la cardamome

1000 g	<b>Crème UHT 35%</b>
500 g	<b>Lait entier</b>
200 g	<b>Sucre semoule</b>
6 g	<b>Propanacotta Sosa</b>
10 g	<b>Graines de cardamome</b>

Infuser la cardamome dans le lait et la crème tièdes.

Chinoiser et rectifier le poids a 1500 gr  
Ajouter le sucre, la propannacotta et porter le tout à ébullition.

Réserver au froid jusqu'à une gélification totale

### Montage et finitions

Inspiration framboise 1 kg

Dans les verrines, déposer à l'aide d'une poche 30gr de compote a la framboise.

Ajouter quelques framboises reconstituées.

Tempérer de la couverture inspiration framboise, étaler entre deux feuilles de papier guitare puis détailler en anneaux au diamètre des verrines utilisées.

Fouetter la crème de cardamome jusqu'à obtention d'une texture mousseuse, puis pocher dans les verrines.

Décorer avec un anneau de couverture inspiration Framboise.

## Verrine abricot pastèque

### Gel Pastèque à froid

450 g	Pastèque
75 g	Sucre semoule
75 g	Eau
2 g	kappa sosa

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition sans cesser de mélanger.

Verser sur une toile de cuisson et réserver jusqu'à gélification totale.

Réserver au froid.

### Mousse abricot

500 g	Pulpe d'abricot
35 g	Albuwhip Sosa
25 g	Instangel Sosa
25 g	Sucre semoule
200 g	Crème UHT 35%

Mixer la pulpe, l'albuwhip, l'instangel et le sucre à froid.

Fouetter le tout jusqu'à obtention d'une mousse bien ferme.

Ajouter la crème montée mousseuse.

Couler aussitôt.

### Crème pastèque

250 g	Pastèque
150 g	Huile de Coco JG
5 g	Natur emul Sosa

Eplucher la pastèque et prélever 200 gr de purée sans pepins.

Mixer puis ajouter le Natur emul, y ajouter l'huile de coco en filet, jusqu'à obtention d'une texture élastique et brillante.

Réserver au froid.

### Streuzel macadamia sans beurre

100 g	Pur Pate macadamia Sosa
3 g	Wax concept Sosa
100 g	Farine T45
100 g	Sucre semoule
2 g	Sel fin

Faire fondre à 60° la pure pate macadamia avec le wax concept.

Incorporer la farine, le sucre et le sel.

Mélanger puis abaisser à 5 mn d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Stocker au froid puis, détailler en disque à un diamètre légèrement inférieur à vos verrines.

Cuire à 150° jusqu'à obtention d'une cuisson uniforme.

Reserve à l'abri de l'humidité.

## Montage et finitions

**1 kg CHOCOLAT OPALYS 33%**

Tempérer la couverture Opalys, étaler entre deux feuilles de papier guitare, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de fleur. Réserver.

A l'aide du même emporte-pièce détailler la plaque de gel pastèque.

Plaquer une fleur de gel sur la paroi de chaque verrine.

Réaliser et couler la mousse abricot au 2/3 des verrines. Réserver au froid.

A l'aide d'une poche et d'une douille unie, dresser une couronne de crème pastèque déposer sur cette couronne un disque de streuzel macadamia.

Accompagner au centre des verrines d'une fleur opalys.