



VERRINE ORANGE

RECETTE POUR 15 VERRINES ENVIRON

INGRÉDIENTS SOSA

- > Pectine X58 - réf. 16700
- > Orange confite en lanières réf.16548

PRODUITS VALRHONA

- > Couverture Nyangbo 68% réf.6085
- > Couverture Ivoire 35% réf.4660

Panacotta Nyangbo

600 g	Lait entier
30 g	Sucre semoule
190 g	Couverture Nyangbo 68%
3 g	Pectine x58*

Chauffer le lait et ajouter le mélange pectine et sucre. Porter le tout à ébullition et verser petit à petit sur la couverture Nyangbo partiellement fondue, jusqu' à l'obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Mixer pour parfaire l'émulsion. Redescendre la température à 45°C puis verser dans une verrine. Réserver au frigo.

* L'ajout de pectine X58 offre à la panacotta une texture gélatinée stable car idéale pour les préparations à base de produits riches en calcium type chocolat ou lait.

Orange Confite

200 g	Orange confite en lanières	⋮ Détailler en petits morceaux. Réserver au frigo.
-------	----------------------------	--

* L'ajout de fruits Cold Confit apporte une perception en bouche moins sucrée et plus proche du goût du fruit frais.

Ecume de Mandarine

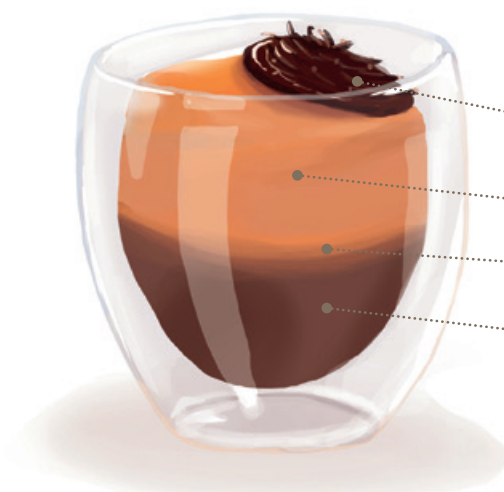
250 g	Pulpe de mandarine
200 g	Lait entier
40 g	Chocolat Ivoire 35%
75 g	Sucre
50 g	Proespuma froid*

Chauffer la pulpe de mandarine avec le sucre et le lait entier. Après avoir bien mélangé, ajouter le proespuma. Verser sur le chocolat. Mettre la préparation au siphon avec 2 cartouches. Réserver au froid avant de pouvoir utiliser.

* Le proespuma froid est idéal pour réaliser des espumas denses et vaporeuses à partir de n'importe quel jus froid.

Montage et finitions

Ajouter des morceaux d'oranges confites sur les verrines de panacotta Nyangbo. Ajouter ensuite l'écume de mandarine. Décorer à votre convenance.



Décor chocolat, morceaux d'orange et pétale d'or

Écume de Mandarine

Confiture d'orange

Panacotta chocolat