

VERRINES « VACHERIN FRAMBOISE »

Pour 14 verrines



1. **GÉLIFIÉ FRUITS ROUGES**

225 g de Sauce Dessert Fruits Rouges ancel
3 feuilles de Gélatine OR Sébalcé

Ramollir puis faire fondre les feuilles de gélatine avant de les incorporer à la sauce dessert fruits rouges et répartir le gélifié dans les verrines. Réserver au froid jusqu'à prise.

2. **MOUSSE ROYALE FRAMBOISE**

80 g de Meringue ancel
80 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel
160 g d'eau
320 g de crème fouettée

Mélanger la préparation pour meringue à 1/4 d'eau 1 min à petite vitesse. Corner les parois et battre 10 min à vitesse maximale.

Délayer le bavarois Alaska-express framboise avec le restant d'eau. Ajouter la moitié de la crème fouettée puis la meringue italienne et enfin le reste de crème fouettée.

3. **MERINGUE**

200 g de Meringue ancel
100 g de sucre glace
100 g d'eau à 20 °C
8 g d'Arôme Framboise Sébalcé

Mélanger la préparation pour meringue à l'eau 1 min à petite vitesse. Corner les parois et battre 10 min à vitesse maximale. En fin de battage, ajouter le sucre glace à la spatule. Prélever la 1/2 de meringue, y incorporer l'arôme framboise et dresser des gouttes à la douille St-Honoré. Etaler le reste de meringue sur une plaque. Cuire les deux mises en œuvre 3 à 4 heures à 100°C.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Dresser la mousse royale sur le gélifié fruits rouges. Décorer de brisures de meringue blanche et framboises. Terminer par une goutte de meringue framboise.