

VERRINES « EXOTIQUE »

Pour 14 verrines



1. **GÉLIFIÉ FRUITS ROUGES**

225 g de Sauce Dessert Fruits Rouges ancel
3 feuilles de Gélatine Or Sébaldé

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 BAVAROISE EXOTIQUE**

30 g de Bavarois Alaska-Express Passion ancel
25 g de Bavarois Alaska-Express Ananas ancel
20 g de Bavarois Alaska-Express Banane ancel
110 g d'eau tempérée
375 g de crème chantilly sucrée à 35 g

Mélanger les 3 préparations pour bavarois Alaska-express.

Délayer le mélange avec l'eau. Ajouter la moitié de la crème chantilly légèrement montée (texture souple), puis le reste de la crème en mélangeant délicatement .

3. **GÉLIFIÉ MYRTILLE**

100 g de sirop soit :
50 g de sucre
50 g d'eau
1 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
200 g de Fourrage Myrtille ancel

Préparer le sirop. Ramollir la feuille de gélatine et l'incorporer dans le sirop encore chaud. Ajouter le fourrage myrtille.

4. **FRUITS EXOTIQUES**

250 g de banane
250 g d'ananas
2 fruits de la passion
Quantité souhaitée de jus de citron

Couper les bananes et l'ananas en cubes.
Ajouter un filet de citron puis les fruits de la passion.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser la mousse bavaroise exotique sur le gélifié fruits rouges. Bloquer au froid. Couler le gélifié myrtille, ajouter les fruits exotiques et décorer d'une tranche de fruit de la passion.