

VERRINES « FRAISE MELBA »

14 verrines



1. MOUSSE BAVAROISE FRAISE

40 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
60 g d'eau tempérée
200 g de crème chantilly sucrée à 10 g

Délayez le bavarois Alaska-express fraise avec l'eau.

Ajouter la moitié de la crème chantilly légèrement montée (texture souple) puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

2. MOUSSE BAVAROISE VANILLE

60 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
90 g d'eau tempérée
3 g d'Arôme Vaniluxe 200 Sébalcé
300 g de crème chantilly sucrée à 30 g

Délayez le bavarois Alaska-express neutre avec l'eau et l'arôme vanille. Ajouter la moitié de la crème chantilly légèrement montée (texture souple) puis le reste de la crème en mélangeant délicatement.

3. COMPOTÉE DE FRAISES À LA MENTHE

600 g de fraises fraîches
5 feuilles de menthe fraîche
Quantité souhaitée de sucre

Couper les fraises en petits cubes, ajouter la menthe ciselée puis le sucre.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Utiliser un support incliné pour dresser la mousse bavaroise fraise. Bloquer au froid.
Dresser la mousse bavaroise vanille. Bloquer au froid avant de garnir de compotée de fraises.
Décorer d'une feuille de menthe et d'une gousse vanille.

Astuce : Pour le montage de verrines en couches obliques, les disposer dans des petits moules en aluminium préalablement déformés pour obtenir l'inclinaison souhaitée.