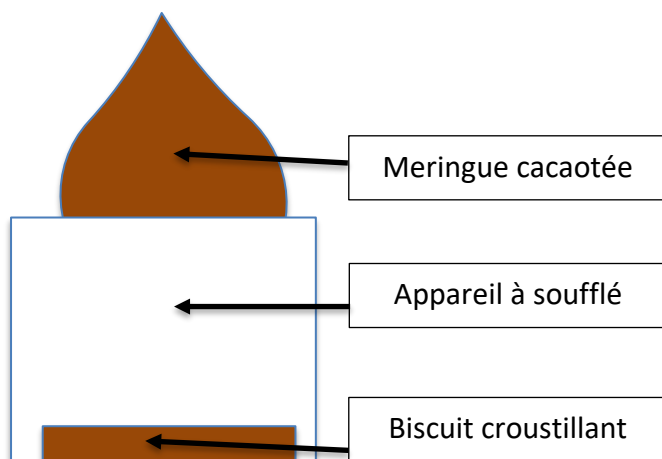


Soufflé glacé rhum vanille / sorbet chocolat (8 /10 personnes)

CERCLE DIAMETRE 6 cm / HAUTEUR 4,5 cm



Appareil à soufflé glacé :

<p><u>Appareil à bombe :</u> Jaune : 80 g Sucre : 100g Eau : 20g Gélatine : 4g</p> <p><u>Crème fouettée :</u> Crème liquide 35% : 400g</p>	<p><u>Appareil à bombe :</u> Hydrater la gélatine Cuire le sucre avec l'eau à +121 °C. Monter l'appareil à bombe, ajouter la gélatine fondue et continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement (Nous parlons ici d'appareil à bombe, la technique est semblable à celle de la meringue italienne).</p> <p><u>Pour le soufflé :</u> Monter la crème avec la vanille et le rhum Incorporer la crème dans l'appareil à bombe Dresser aussitôt et prendre au grand froid</p>
---	---

Biscuit croustillant :

Chocolat au lait : 70g Biscuit : 100g Pailleté feuillantine : 100g	Fondre le chocolat au bain marie Ajouter les poudres et réaliser les socles pour le soufflé
--	--

Sorbet chocolat

Chocolat noir : 100 g Eau minérale : 200g Lait entier : 100 g Trimoline :20 g Sucre : 60 g Stabilisant : 1,2g	Fondre le chocolat. Porter à ébullition l'eau et le lait. Faire fondre le sucre et la trimoline. Verser en plusieurs fois sur le chocolat. Mixer. Ajouter le stabilisant. Passer en sorbetière.
--	--

Coulis cacao :

Meringue :

Eau : 200g Cacao en poudre : 10g Sucre : 100g	Diluer le cacao dans l'eau Réaliser un caramel à sec et déglacer. Réduire pour lier	Blanc : 50g Sucre : 50g Sucre glace : 50g Cacao poudre : 5g	Monter les blancs et serrer avec le sucre Ajouter ensuite le sucre glace et le cacao Cuire au four à +70°C 4h
---	---	--	---