

MINI-SAVARIN FRUITS ROUGES

glace et poudre de pistache

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Mini-savarin (P.A.I)	30 pieces
Nappage abricot	0,140 Kg

SIROP

Eau	0,40 L
Sucre	0.250 Kg
Zeste d'orange	PM
Vanille	½ Gousse
Rhum ou Kirch	0,10 L

FRUITS ROUGES

Fraise	0,100 Kg
Framboise	0,100 Kg
Cassis	0,100 Kg
Mure	0,100 Kg
Groseille	0,100 Kg

CREME CHANTILLY

Crème liquide 35% MG	0,5 L
Sucre glace	0,050 Kg
Vanille (extrait liquide)	PM

FINITION

Glace pistache « Litre »	0,5 L
Pistache poudre	0,050 Kg
Coulis fruit rouge	0,2 L



PROGRESSION

1. Confectionner le sirop. Réunir dans une russe eau, sucre, zestes et vanille. Porter à ébullition quelques minutes. Réserver au chaud.

2. Confectionner la crème chantilly. Monter au batteur mélangeur à l'aide du fouet dans le bol inox très froid (congélateur). Ajouter le sucre en fin de montage, serrer. Réserver au frais

3. Imbiber les mini-savarins. Parfumer le sirop au rhum ou au kirch. Placer les mini-savarins sur grille et imbiber de sirop chaud à l'aide d'une petite louche.

4. Abricoter les mini-savarins. Avec le nappage bouillant à l'aide d'un pinceau.

5. Préparer les fruits rouges. Laver, trier et équeuter. Réserver.

6. Aérer la glace. Placer la glace dans un bol de « PacoJet » et Pacoser.

7. Dresser sur assiette. Emplir les mini-savarins de crème chantilly à l'aide d'une poche à douille et douille cannelée. Étaler au pinceau le coulis fruits rouge, disposer les mini-savarins, ajouter l'assortiment de fruits rouges harmonieusement. Déposer à l'envoi une quenelle de glace pistache et un trait de poudre de pistache.