

Petit charlotte individuelle Tomate Framboise



Suggestion(s) de présentation. / Création recette : Gregory Soullavie.

LÉONCE BLANC PURÉES TOMATE FRAMBOISE



Bac surgelé
1 kg



Ingrédients

 Purée de Tomate Framboise Léonce Blanc	1000 g
Crème fouettée souple (35% matière grasse)	400 g
Gélatine feuille qualité Or (150g réhydratée)	25 g
Meringue italienne (115g de blanc d'œuf + 215g de sucre cuit à 118°C)	265 g
 Fourrage framboise pépin Léonce Blanc	125 g
Plaque de biscuit	
Biscuits cuillère individuels ou cartouchière	

Décors

-  Petites tomates
-  **Framboise IQF Léonce Blanc**

Préparation

FAIRE DÉCONGELER la veille au frais, à 4°C, la purée de tomate framboise Léonce Blanc. **FAIRE TREMPER** la gélatine dans l'eau froide. **CHEMISER** les cercles de papier sulfurisé ou de rhodoïd. **DÉCOUPER** des cercles de génoise au diamètre des cercles individuels et les déposer au fond des cercles. A l'aide d'une poche sans douille **DÉPOSER** 5g de fourrage framboise pépin sur chaque fond de biscuit. **DÉCOUPER** les biscuits cuillère ou la cartouchière à la hauteur des cercles. Chemiser les cercles de 3 biscuits en triangle ou de la cartouchière.

Meringue italienne

CHAUFFER 1/3 de la purée tomate framboise à 70°C minimum, sans bouillir. **AJOUTER** la gélatine hydratée et essorée. **MÉLANGER** au fouet et ajouter le reste de purée. Bien mélanger. Quand le mélange est à 35°C le verser sur la meringue italienne, mélanger délicatement. **INCORPORER** la crème fouettée pas trop ferme à l'aide d'une Maryse. **DRESSER** aussitôt dans les cercles et surgeler (70g de mousse pour un cercle de 50mm de haut et 60mm de diamètre). Avant la mise en vente, **DÉCORER** de framboises IQF Léonce Blanc et d'un quartier de petite tomate.

AUTRE UTILISATION

DRESSER la mousse, sans biscuit, dans des petits verres ou verrines. Laisser prendre une heure au frais à 4°C. **DÉCORER** d'une framboise IQF Léonce Blanc et d'un petit quartier de tomate et de quelques gouttes d'huile d'olive fruitée.