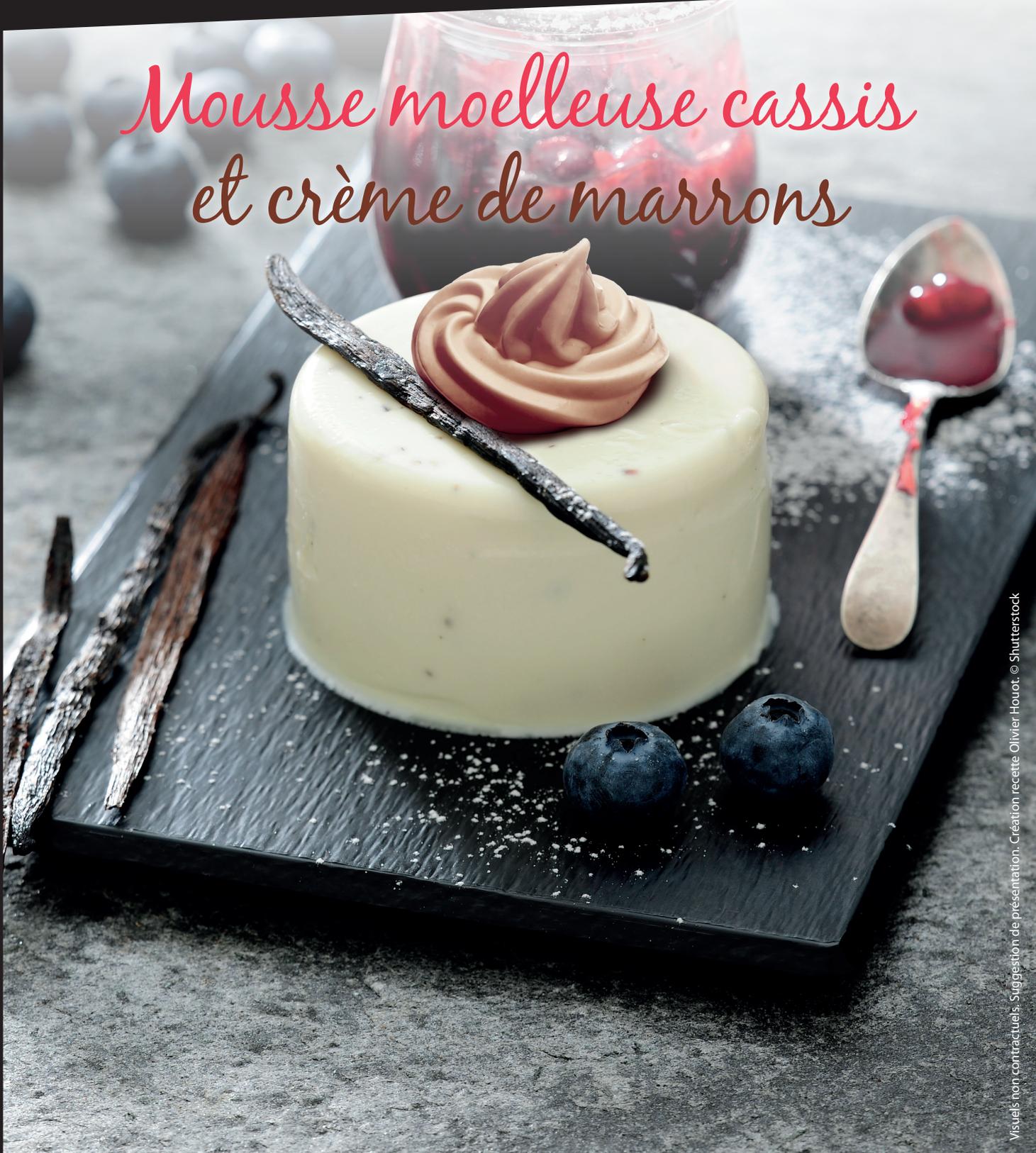


Mousse moelleuse cassis et crème de marrons



LÉONCE BLANC PURÉE DE CASSIS



Poche
1 kg





Les ingrédients

 Purée de cassis Léonce Blanc	600 g
Sucre	260 g
Gélatine Or en feuille - 200 Bloom	12 g
Crème fleurette 35 % de MG	1 litre
 Crème de marrons Léonce Blanc pour la décoration	

TREMPER la gélatine à l'eau froide.

FOUETTER la crème pas trop serrée et réserver au frais.

CHAUFFER à feu doux 1/3 de la purée de cassis, AJOUTER le sucre et la gélatine égouttée.

MÉLANGER à l'aide d'un fouet. Ne pas dépasser 85°C.

AJOUTER le reste de purée de cassis, REFROIDIR à 40°C.

INCORPORER 1/4 de la crème fouettée au fouet puis le reste délicatement à l'aide d'une Maryse.

À l'aide d'une poche jetable sans douille DRESSER en verrine :

- 35 g dans une petite verrine de 70 ml,
- 85 g dans une verrine de 160 ml.

DÉCOR

Décorer de points de crème de marrons, ou pour plus de volume et de légèreté, décorer de crème fouettée à la crème de marrons (1/3 crème de marrons, 2/3 crème fouettée).

