

Verrine Cocktail

12 verrines de 9 cl



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



Bac
surgelé
1 kg

LÉONCE BLANC
PURÉE DE FRUIT
DE LA PASSION



Verrine Cocktail

AU BATTEUR À LA FEUILLE, mélanger tout les ingrédients bien froids. Pétrir jusqu'à l'obtention d'un gros sable. **FAIRE CUIRE** au four à 165°C environ 12 minutes.

DANS UNE CASSEROLE, faire chauffer la purée de passion à 60°C. **AJOUTER** le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés ensemble. **FAIRE BOUILLIR**.

MÉLANGER les cubes d'ananas et de mangue, le sucre semoule et le gingembre râpé très fin. **RÉSERVER** deux heures au réfrigérateur.

FAIRE TREMPER la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, **FAIRE BOUILLIR** la purée de coco. **AJOUTER** la gélatine ramollie et mixer l'ensemble.

DISPOSER les tranches de carpaccio d'ananas sur une plaque avec une feuille en silicone. **FAIRE SÉCHER** au four à 60°C environ 2 heures.

Crumble à la noix de coco

Beurre	85 g
Sucre semoule	85 g
Coco râpée	85 g
Farine	85 g

Gelée à la passion

Purée de passion	100 g
Sucre semoule	10 g
Pectine NH	1 g

Salade de fruits

Ananas en cubes	230 g
Mangue en cubes	230 g
Sucre semoule	40 g
Gingembre frais	4 g

Coulis à la noix de coco

Gélatine en poudre 200 bloom	4 g
Eau	20 g
Purée de coco	425 g

Chips d'ananas

Carpaccio d'ananas	150 g
--------------------	-------

Décor

Framboises décor	120 gr
Chips d'ananas	24
Isomalt	400 g

ASSEMBLAGE

Chemiser le fond de la verrine avec la gelée à la passion. Refroidir. Répartir le coulis à la noix de coco dans le fond de la verrine. Ajouter le crumble à la noix de coco. Parsemer la salade de fruits. Décorer avec les chips, les framboises et l'isomalt.



Cocktail Verrine

12 verrines of 9 cl



Serving tip(s) / Recipe creation: Gregory Soulavie.



Frozen
tub
1 kg

LEONCE BLANC
PASSION FRUIT
PUREE



Verrine Cocktail

WITH THE FLAT BEATER, mix all the ingredients, well cold. **KNEAD** until the mixture resembles coarse breadcrumbs. **BAKE** at 165°C/329°F for 12 minutes.

IN A SAUCEPAN, heat the passion fruit puree at 60°C/140°F. **ADD** the caster sugar and the NH pectin previously mixed together. **BOIL** all together.

MIX the diced pineapple, the diced mango, the caster sugar and the grated ginger. **REFRIGERATE** for 2 hours.

SOAK the gelatin in cold water. IN A SAUCEPAN, boil the coconut puree. **ADD** the softened gelatin and mix all together.

LAY the pineapple carpaccio slices on a baking sheet, on a silicon sheet. **DRY** in the oven at 60°C/140°F for 2 hours.

Coconut crumble

Butter	85 g
Caster sugar	85 g
Grated coconut	85 g
Flour	85 g

Passion fruit jelly

Frozen passion fruit puree	100 g
Caster sugar	10 g
Pectin NH	1 g

Fruit salad

IQF diced pineapple	230 g
IQF diced mango	230 g
Caster sugar	40 g
Fresh ginger	4 g

Coconut coulis

Gelatin powder 200 bloom	4 g
Water	20 g
Frozen coconut puree	425 g

Pineapple crisps

Pineapple carpaccio	150 g
---------------------	-------

Decor

IQF decor raspberries	120 g
Pineapple crisps	24
Isomalt	400 g

ASSEMBLY

LINE the verrine bottom with the passion fruit jelly. **COOL**. **POUR** the coconut coulis in the verrine bottom. **ADD** the coconut crumble. **SCATTER** the fruits salad. **DECORATE** with the pineapple crisps, the raspberries and the isomalt.

