

Verrine Halloween mousse Gelée, coulis de fruits rouges et chantilly



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉES DE FRAISE, FRAMBOISE ET CITRON VERT



Surglé
 ou ambiant
 1 kg



Strawberry mousse

(pour 12 grandes verrines)

 Purée de fraise Léonce Blanc	600 g
Sucre	160 g
Gélatine feuille or	12 g
Crème à 35 % de MG	1 L

PRÉPARATION :

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Monter la crème au batteur à l'aide du fouet, en la gardant bien souple. Réserver au frais. Chauffer à feu doux 100 g de purée de fraise et ajouter la gélatine trempée et égouttée. Bien mélanger sans trop chauffer. Ajouter ce mélange dans la purée de fraises restante. À l'aide d'un fouet, ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée, et bien mélanger. À l'aide d'une maryse, incorporer le reste de la crème fouettée et mélanger délicatement. Débarrasser de suite en poche.

Gelée de fraise/framboise

 Purée de fraise Léonce Blanc	300 g
 Purée de framboise Léonce Blanc	300 g
 Purée de citron vert Léonce Blanc	40 g
Gélatine or en feuille	20 g
Sucre	120 g

PRÉPARATION :

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Dans une petite casserole et à feu doux, chauffer, sans dépasser 50°C, la purée de citron vert et 50 g de purée de framboise. Ajouter la gélatine égouttée, et mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le tout dans le mélange des purées framboise et fraise. Bien mélanger. Verser le tout dans un cadre filmé, sur 1 cm maxi d'épaisseur. Réserver au frais.

Coulis de fraise

Utiliser une pipette (biberon)
de coulis de fraise **Léonce Blanc**

Chantilly

Crème à 35 % bien froide	600 g
Sucre glace	70 g
Vanille (extrait ou poudre)	

PRÉPARATION :

Dans un bol de batteur bien froid, mélanger la crème, le sucre glace et la vanille. Monter la chantilly, en gardant souple. Débarrasser en poche garnie d'une douille unie (4 à 6 mm).

Dressage

Découper la gelée en petits cubes. Dans les verrines froides, dresser la mousse fraise en dôme. Déposer un peu de coulis de fraise tout autour, à la base de la mousse. À l'aide de la poche et douille unie fine, dresser sur la mousse des filaments de chantilly en zig-zag, l'idée étant un cerveau en trompe-l'œil. À l'aide de la pipette de coulis, déposer des traits fins sur la chantilly, pour représenter du sang. Réserver au frais. Ajouter sur les verrines les cubes de gelée pour la mise en vente.

