

VERRINES VANILLE TAHITENSIS – FRAMBOISE – PISTACHE

Pour 15 verrines



1. **GÉLIFIÉ PISTACHE**

400 g de sirop à 30°B
4 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
15 g d'Arôme Pistache Sébalcé

Préparer le sirop à 30°B.

Ramollir les feuilles de gélatine et les incorporer au sirop encore chaud. Laisser tiédir avant d'incorporer délicatement l'arôme pistache.

2. **GÉLIFIÉ FRAMBOISE**

150 g de sirop à 30°B
4 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
450 g de Fourrage Framboise ancel

Mixer le fourrage framboise. Préparer le sirop à 30°B.

Ramollir les feuilles de gélatine puis ajouter les feuilles de gélatine et le fourrage framboise au sirop encore chaud.

Laisser tiédir le mélange avant de le dresser.

3. **CRÈME BAVAROISE VANILLE**

250 g de lait
80 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
4 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
500 g de crème fouettée
35 g d'Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter le lait chaud et cuire le mélange à 85°C.
Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Ajouter l'extrait de vanille. Incorporer la crème fouettée au mélange bien froid.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Utiliser un support incliné pour le montage des deux premières couches.

Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante.

Décorer avec un Nappage miroir neutre ancel, des pistaches concassées et une framboise fraîche.