

Verrines Cappucino



Préparation

1 Bavaroise au café

Alaska-express neutre 50 grammes
Eau tiède 75 grammes
Crème liquide 35% MG 250 grammes
Extrait de café pur Arabica 7 grammes

Mélanger l'Alaska-express neutre et l'eau.
Ajouter la crème chantilly légèrement montée (texture fromage blanc) et sucrée puis l'extrait de café

2 Gélifié au café

Sirop léger 400 grammes
Gélatine or 4 feuilles
Extrait de café 7 grammes

Préparer le sirop.
Ramollir les feuilles de gélatine OR et les incorporer au sirop encore chaud.
Laisser tiédir avant d'incorporer délicatement l'extrait de café.
Laisser tiédir le mélange avant de le dresser.

3 Bavaroise à la vanille

Lait 250 grammes

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre.

3 Bavaroise à la vanille

Jaunes d'œufs 4
Sucre 80 grammes
Gélatine or 4 feuilles
Crème fouettée 500 grammes
Extrait de vanille 35 grammes

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 OR préalablement ramollies dans de l'eau froide.

Ajouter l'extrait de vanille Bourbon et incorporer la crème fouettée au mélange bien froid.

Montage et finition

Déposer une couche de gélifié au café dans chaque verrine puis faire prendre au congélateur avant de monter la bavaroise au café.

Renouveler l'opération avec le gélifié au café puis la bavaroise à la vanille Bourbon
Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Extrait de café pur
Arabica



Extrait de vanille



Alaska-express neutre



Gélatine or