

# Verrine façon Mojito

Par Elisa Corallo - Recette pour 50 verrines

## Cake

<b>Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake</b>	<b>365</b>
Huile	145
Œufs entiers	145
Eau	73

Dans la cuve du batteur mélanger la préparation, l'huile, les œufs et l'eau à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Etaler sur une plaque avec Silpat®. Cuire au four à sole à 180°C pendant 10 minutes environ. Une fois refroidi, découper des disques de 6 cm de diamètre et les déposer dans le fond des verrines.

## Crèmeux citron

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>500</b>
----------------------------------	------------

Réchauffer le Deli Tarte Citron pour qu'il devienne quasi-liquide afin d'avoir une couche de crèmeux bien lisse et régulière dans la verrine. Avec un entonnoir à piston, couler 10 g d'appareil dans chaque verrine (faire attention à bien recouvrir le biscuit). Bloquer au froid.

## Gelée menthe

Sirup mojito	615
Eau	1230
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>155</b>
Colorant vert menthe	

Mélanger l'eau et le sirup mojito et ajouter le colorant. Chauffer le tout à 40°C et incorporer la Gelée Dessert. Couler 40 g de gelée menthe par verrine. Bloquer au froid.

## Mousse citron

Jus de citron vert	163
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>46</b>
<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>656</b>
Crème fouettée	435

Faire bouillir le jus de citron vert, puis incorporer la Gelée Dessert. Verser sur le Deli Tarte Citron et bien mélanger. A 31°C, incorporer doucement la crème fouettée. Garnir les verrines avec 25 g d'appareil.

## Montage

Découper des disques de biscuit et les déposer dans le fond des verrines.

Pocher le crèmeux citron (10 g par verrine).

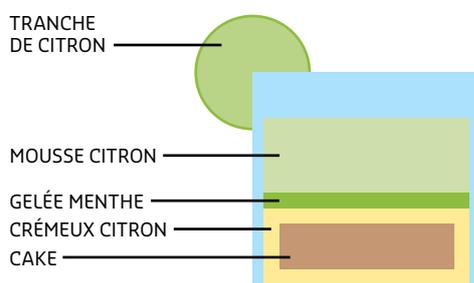
Couler la gelée menthe (40 g par verrine).

Pocher la mousse citron jaune (75 g par verrine).

Décorer avec une tranche de citron ou une tranche de citron vert ou des feuilles de menthe.

### Application règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs



## Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à la cuisson mais pouvant aussi être utilisé à cru (prêt à l'emploi).

### AVANTAGES :

- Goût authentique et texture crémeuse
- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Présence d'ingrédients non transformés (œufs, beurre) pour un goût naturel
- Texture qui se fige à la cuisson
- Coupe nette et tranchable
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 5 kg.  
Date de durabilité minimale de 6 mois.

