

Verrine façon Mojito

Par Elisa Corallo - Recette pour 50 verrines

Cake

	en g
Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake	365
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. Étaler 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

	en g
Puratos Deli Tarte Citron	500

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

	en g
Sirop mojito	615
Eau	1230
Gelée Dessert PatisFrance	155
Colorant vert menthe	

Mélanger l'eau et le sirop 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

	en g
Jus de citron vert	163
Gelée Dessert PatisFrance	46
Puratos Deli Tarte Citron	656
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).

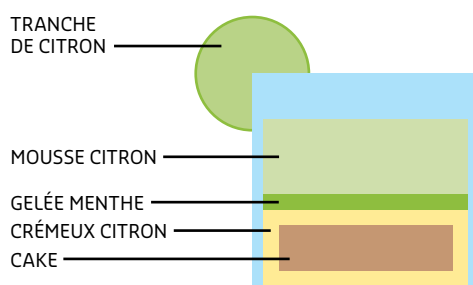
Couler la gelée menthe (40 g par verrine).

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.

