

Anabelle LUCANTONIO World Pastry Queen

Verrine Cuba

Recette pour 10 desserts











Crème chantilly chocolat blanc-rhum

Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

Sirop de glucose DGF Service g

Gousses de vanille

125 Chocolat le Blanc 30 % DGF Royal

Rhum Sélection grand arôme DGF Royal

• Dans une casserole, faire bouillir la crème avec glucose et les gousses de vanille fendues et grattées.

• Verser sur le chocolat blanc. Mélanger.

• Ajouter le rhum et mixer. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Crémeux au citron vert

Œufs entiers g

110 Sucre semoule q

Zestes de citron vert

g Jus de citron vert q

Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal

• Dans une casserole, faire cuire à 85°C les œufs entiers, le sucre, les zestes et le jus

• Faire refroidir à 40°C. Ajouter le beurre en morceaux.

• Mixer. Laisser refroidir au réfrigérateur 12 heures minimum.

Compotée d'ananas-menthe

Purée d'ananas sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage

Feuilles de menthe fraîche

370 Ananas Victoria frais g

- Mixer la purée d'ananas avec la menthe.
- Couper l'ananas en brunoise puis l'incorporer dans la purée.

Pistaches caramélisées

135 Eau g

135 Sucre semoule g

Pistaches entières décortiquées DGF Service g

g

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre.
- Ajouter les pistaches et le sel. Faire cuire à feu doux, environ 5 minutes.
- Étaler sur une feuille de cuisson.
- Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 10 minutes.

Biscuit à la pistache

Sucre glace

Poudre de pistaches

17 Fécule de pomme de terre

Poudre d'amandes blanche DGF Service g Blancs d'œuf (1)

Sucre semoule

Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal

Jaunes d'œuf g

Pâte de pistache 98% DGF Royal 35 g

Blancs d'œuf (2)

- Tamiser le sucre glace, la poudre de pistaches et la fécule.
- Au fouet, mélanger les poudres tamisées avec la poudre d'amandes et les blancs (1).
- Au batteur, au fouet, mélanger les blancs (2) et le sucre.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre 45°C.
- Incorporer délicatement les blancs montés dans le 1er mélange.
- Ajouter les jaunes et la pâte de pistache. Finir en ajoutant le beurre fondu.
- Étaler dans un cadre à biscuit de 40 x 60 cm. Faire cuire au four ventilé à 180°C, environ 15 minutes.

Montage et finition

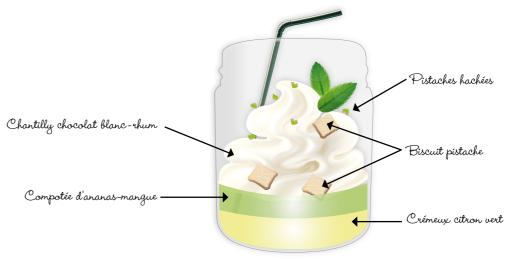
Feuilles de menthe fraîche

• Dresser le crémeux au citron vert dans le fond de la verrine.

5

• Ajouter la compotée d'ananas-menthe. Répartir ensuite quelques cubes de biscuit à la pistache. Dresser la chantilly chocolat blanc-rhum puis décorer avec les pistaches caramélisées. Déposer une feuille de menthe.





6