

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

VERRINE PIÑA COLADA

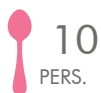
IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ





Verrines Piña Colada

Recette originale de Sébastien Faré, Chef Exécutif Cuisinier



COMPOTÉE D'ANANAS

- 600g d'ananas d'accompagnement cuisiné (Andros® ou ID Fruits®)
- 20g de rhum

CRÈME SUBLIME MONTÉE

- 300g de Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel
- 25g de sucre
- Extrait de noix de coco

DRESSAGE

- Zestes de citron vert
- Copeaux de noix de coco fraîche
- 5 biscuits cuillers
- 50g de sirop à 30°B
- 5g de rhum blanc
- Quelques gouttes d'extrait de coco

Etape 1 : Préparation de la compotée d'ananas

Mélanger les fruits d'accompagnement avec le rhum.

Etape 2 : Préparation de la crème Sublime montée

Option 1 (au siphon) : mélanger tous les ingrédients. Verser dans un siphon gazé de 2 à 3 cartouches. Option 2 (au batteur) : mélanger tous les ingrédients au batteur.

Etape 3 : Dressage

1. Mélanger le sirop avec le rhum et la noix de coco.
2. Déposer la compotée d'ananas dans le fond du verre (60g).
3. Tremper un demi-biscuit cuiller par verrine dans le mélange sirop/rhum/coco.
4. Déposer la crème montée.
5. Décorer avec des zestes de citron vert et des copeaux de noix de coco.

Les astuces du Chef : comment décliner cette recette ?

En été, vous pouvez remplacer l'ananas par des fraises, des framboises, des pêches, de la mangue ou de l'abricot. En hiver, vous pouvez utiliser des poires (avec de l'alcool de poire) et des pommes (avec du calvados).

Vous pouvez réaliser la compotée d'ananas maison en suivant la recette :

- 700g d'ananas
- 200g de sucre
- 1 citron vert
- 6 à 10g de pectine NH
- 20g de rhum blanc

Tailler l'ananas en petits dés. Ajouter 180g de sucre, les zestes et le jus de citron vert. Laisser cuire doucement pendant 20 à 30 min. Mélanger les 20g de sucre restants avec la pectine et verser dans la préparation bouillante. Cuire quelques minutes. Débarrasser et laisser refroidir. Ajouter le rhum.

Pourquoi utiliser Sublime Crème

au Mascarpone dans cette recette ?

+++ Tenue de la crème montée :
maxi tenue 48h à 4°C.
La recette peut être réalisée à l'avance.



Retrouvez toutes nos recettes sur [votre nouvel espace professionnel](http://votre.nouvel.espace.professionnel) www.elle-et-vire.com

