Damier à la framboise et à la Panna Cotta (manger-main)
Recette pour 15 assiettes

1. ***PANNA COTTA***

500 ml de lait
500 ml de crème liquide
Sucre : selon convenance
90 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
15 g d'Arôme naturel de Vanille Séblacé

Mélanger à sec le sucre et la gélatine instantanée, puis délayer le mélange sec dans le lait à température ambiante (env 20°C). Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant environ 30 secondes puis ajouter la crème à température ambiante (env 20°C) et l'arôme naturel de vanille. Déposer rapidement l'appareil dans un bac gastronome, un moule ou un cadre légèrement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et réserver au frais minimum 1h30 avant de découper en forme de cube à la taille désirée.

2. ***GELÉE À LA FRAMBOISE***

1000 g de purée de framboise
Sucre : selon convenance

90 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé

Mélanger à sec le sucre et la gélatine instantanée, puis délayer le mélange sec dans la purée de framboise à température ambiante (env 20°C). Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant environ 30 secondes. Déposer rapidement l'appareil dans un bac gastronome, un moule ou un cadre légèrement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et réserver au frais minimum 1h30 avant de découper en forme de cube à la taille désirée.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Sauce Framboise Alsa Professionnel

Alterner les cubes de panna cotta et de gelée de framboise sur une assiette pour former un damier. Décorer avec de la sauce framboise.