Verrines saveur café
Pour 15 verrines

1. ***MOUSSE BAVAROISE SAVEUR CAFÉ***

   50 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
   75 g d'eau
   250 g de chantilly sucrée à 10%
   7 g d'Arôme et colorant Café Goût Brésilien Sébalcé

   Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement. Ajouter l'arôme café.

2. ***GÉLIFIÉ SAVEUR CAFÉ***

   400 g de sirop à 30°B
   4 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
   7 g d'Arôme et colorant Café Goût Brésilien Sébalcé

   Préparer le sirop à 30°B. Hydrater, égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer au sirop encore chaud. Laisser tiédir avant d'incorporer l'arôme café. Laisser refroidir le mélange avant de

le dresser.

3. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE***

250 g de lait entier
80 g de sucre
4 jaunes d'oeufs
4 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
35 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
500 g de chantilly sucrée à 10%

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre puis ajouter le lait chaud et cuire le mélange à 85°C. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine préalablement hydratées et égoutées puis l'arôme naturel de vanille. Incorporer la crème chantilly au mélange refroidi.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer une couche de gélifié saveur café dans chaque verrine puis faire prendre au congélateur avant de déposer la bavaroise saveur café. Renouveler l'opération avec le gélifié saveur café puis la bavaroise à la vanille. Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante. Saupoudrer chaque verrine de poudre de cacao puis déposer quelques grains de café en chocolat.