Verrines Vanille Tahitensis – Caramel – Chocolat au lait
Pour 15 verrines

1. ***BAVAROIS CHOCOLAT LAIT***

50 g de Bavarois Alaska-Express Chocolat lait ancel
75 g d'eau tiède
250 g de crème UHT semi-montée

Mélanger le bavarois Alaska-express chocolat lait et l'eau. Ajouter la crème chantilly légèrement montée (texture yaourt) et sucrée puis verser dans les verres inclinés.

2. ***GÉLIFIÉ CARAMEL***

400 g de sirop à 30 °B
4 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
35 g de Caramel Pâtissier Sébalcé

Préparer le sirop à 30°B.
Ramollir les feuilles de gélatine et les incorporer au sirop encore chaud. Laisser tiédir avant d'incorporer délicatement le caramel pâtissier.

3. ***CRÈME BAVAROISE VANILLE***

250 g de lait
80 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
4 feuilles de Gélatine OR Sébalcé
500 g de crème fouettée
35 g d'Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre.
Blanchir les jaunes d'œufs 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 ramollies dans de l'eau froide.
Ajouter l'extrait de vanille Tahitensis. Incorporer la crème fouettée au mélange bien froid.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Utiliser un support incliné pour le montage des deux premières couches.
Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante.
Finir avec un mélange de nappage miroir neutre ancel et de caramel pâtissier Sébalcé.