

Verrine façon Ispahan
Pour 150 portions



1. **MOUSSE FRAMBOISE**

1 sachet(s) de 430 g de Mousse à la Framboise alsa Professionnel
1 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T

Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour mousse à la framboise alsa Professionnel. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale. Dans des verrines, dresser à mi-hauteur la mousse à l'aide d'une poche à douille cannelée. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

2. **MACARON FRAMBOISE**

250 g de Macaron ancel
48 g d'Eau
2,5 g de Colorant Rouge Sébalcé

Porter l'eau et le colorant rouge à ébullition, verser sur la préparation pour macarons puis, au batteur, à l'aide de la feuille, battre 5 min à grande vitesse. Verser la préparation colorée dans une

poche à douille. Dresser des coques de macaron de 2 à 3 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Laisser reposer environ 30 min puis cuire sur plaque doublée à 130 °C environ 15 min en four ventilé tirage ouvert ou 25 min en four à sole tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

3. **CHANTILLY À LA ROSE**

0,5 L de crème liquide U.H.T 35 % MG
50 ml de Sirop de Rose

Monter la crème en chantilly puis ajouter le sirop de rose. Réserver au frais.

4. **DRESSAGE**

75 g de Litchis au sirop dénoyauté
75 g de Framboises

Au moment de servir, déposer quelques litchis et des framboise sur la verrine puis dresser une rosace de chantilly à la rose. Avant de servir, décorer avec une coque de macaron.