

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 CARMEL**

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 Sébaldé  
500 g de crème fouettée  
35 g d'Extrait de vanille Tahitensis Sébaldé

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 Sébaldé.