

# Mojito

Framboise de Ronce



## **Alain Chartier**

Champion du Monde des desserts glacés 2003

MOF 2000

Relais Desserts

Vannes, Carnac et Lorient

La  
**Fruitière**  
du Val d'Ével®

Naturellement bon

# Mojito

## Framboise de Ronce

### MOUSSE RHUM CUBAIN (30 gr par verrine)

#### Ingrédients :

Sucre .....	30 g
Eau .....	12 g
Jaune d'œufs .....	24 g
Crème fouettée .....	150 g
Rhum blanc .....	14 g

- Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
- Verser sur les jaunes.
- Monter la crème, ajouter l'alcool.
- Ajouter les deux masses ensemble.
- Couler en verrines.

### SORBET FRAMBOISE DE RONCE PLEIN FRUIT (35 gr par verrine)

#### Ingrédients :

Eau .....	60 g
Saccharose .....	19 g
Glucose atomisé .....	17 g
Sucre inverti .....	3 g
Stabilisant sorbet .....	1 g
Framboise de ronce .....	200 g

- Réaliser un sirop avec l'eau.
- A 40°C, ajouter les sucres et le stabilisant.
- Porter à ébullition.
- Refroidir rapidement le mix.
- Laisser mûrir au moins 4 heures.
- Ajouter au sirop la pulpe de framboises.
- Mixer, régler au réfractomètre à 33°Brix.
- Turbiner.

### GLAÇAGE FRAMBOISE DE RONCE

(6 gr par verrine)

#### Ingrédients :

Glaçage neutre .....	300 g
Sirop de glucose .....	250 g
Sirop 60 % .....	150 g
Framboise de ronce .....	70 g
colorant rouge scintillant .....	QS g

- Chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85 °C.
- Refroidir et couler à température ambiante.

### Montage et finition

- Au fond de la verrine, dresser le sorbet citron vert, après refroidissement dresser le sorbet framboise de ronce, laisser congeler l'ensemble.
- Réaliser la gelée de framboise de ronce, après refroidissement détailler des disques d'un diamètre de 4 cm et découper les disques en deux.
- Appliquer ces disques sur le bord de la verrine.
- Couler la mousse rhum blanc
- Après congélation de la mousse rhum, couler le glaçage rouge scintillant framboise de ronce.
- Décorer avec du sucre bullé et une framboise de ronce.

 Source naturelle de gustativité



### SORBET CITRON VERT MENTHE PLEIN FRUIT (30 gr par verrine)

#### Ingrédients :

Eau .....	130 g
Saccharose .....	58 g
Glucose atomisé .....	20 g
Sucre inverti .....	6 g
Stabilisant sorbet .....	1 g
Poudre de lait 0% .....	7 g
Menthe fraîche .....	2 g
Pulpe citron vert sucrée .....	100 g

- Réaliser un sirop avec l'eau et les gousses de vanille grattée.
- A 40°C, ajouter les sucres et le stabilisant.
- Porter à ébullition.
- Refroidir rapidement le mix.
- Laisser mûrir au moins 4 heures.
- Ajouter au sirop la pulpe de citron décongelé.
- Mixer, régler au réfractomètre à 33°Brix.
- Turbiner.

### GELÉE DE FRAMBOISE DE RONCE

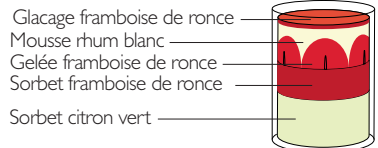
(10 gr par verrine)

#### Ingrédients :

Pulpe de framboise de Ronce .....	100 g
Sucre .....	8 g
Eau .....	25 g
Agar-agar .....	3 g
Gélatine .....	1 g

- Disperser le sucre et l'agar-agar.
- Chauffer l'eau et mélanger le sucre.
- Ajouter la pulpe de fruit.
- Donner un bouillon et incorporer la gélatine ramollie.
- Couler sur plaque siliconée et détailler en demi rond.
- Disposer sur le bord du verre.

### Croquis



### Le mot du chef

“ J'ai été pleinement séduit par la force aromatique de la Framboise de Ronce. Authentique, le goût de terroir de ce fruit révèle une vraie nature, et m'entraîne vers davantage de créations gourmandes. ”

**La Fruitière**  
du Val Evel®

Naturellement bon