



Verrine banane cacahuète

Manuel BOUILLET
Chef pâtissier



Cheesecake à la Banane

Cream Cheese :	529g
Œufs :	132g
Sucre :	79g
Purée de Passion 90% :	33g
Purée de Banane 100% :	99g
Masse gélatine x6 :	26g

- Réchauffer la Cream Cheese au micro-ondes pour obtenir une texture plus souple.
- Ajouter les oeufs, le sucre, la purée de Banane et la purée de Passion.
- Mixer le tout puis verser dans un bol inox.
- Filmer avec 2 couches de film plastique puis cuire dans un bain marie et cuire à 120°C, ventilation 2, 45 min, oura ouvert.
- Ajouter la masse gélatine puis mixer.
- Pocher dans les verrines puis surgeler.

Confit Banane

Purée de Banane 100% :	276g
Purée de Passion 90% :	72g
Sucre :	18g
Pectine NH :	4,1g

- Faire chauffer les purées à 40°C puis ajouter le mélange sucre / pectine.
- Faire bouillir.
- Couler dans les verrines.

70/30 Praliné cacahuète

Cacahuètes torréfiées :	350g
Sucre :	150g

- Faire torréfier les cacahuètes à 150°C pour environ 20/25 min.
- Cuire le sucre jusqu'à obtenir du caramel. Verser sur un silpat.
- Laisser refroidir.
- Au Robot Coupe, broyer le caramel pour obtenir une poudre.
- Ajouter les cacahuètes torréfiées puis finir de broyer.



INSPIRATION

Riz soufflé cacahuète

Chocolat au lait Alunga 41% :	44g
Beurre de cacao :	22g
Praliné cacahuète 70% :	95g
Fleur de sel :	0,9g
Riz soufflé :	61g
Feuillette :	26g
Cacahuètes torréfiées et hachées :	31g

- Faire fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao à 35°C.
- Ajouter le praliné cacahuète et la fleur de sel.
- Finir avec la feuillette puis le riz soufflé.
- Faire des petits rochers sur une feuille puis surgeler.

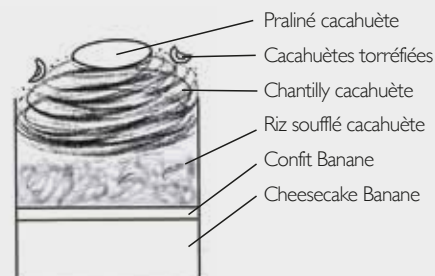
Chantilly mascarpone praliné cacahuète

Crème #1 :	139g
Masse gélatine x6 :	12g
Mascarpone :	46g
Crème #2 :	208g
Praliné cacahuète :	94g

- Faire chauffer la crème #1 avec la masse gélatine à environ 60°C.
- Verser sur le mascarpone puis mixer.
- Ajouter la crème #2 et le praliné puis mixer de nouveau.
- Faire refroidir avant d'utiliser.

Recette et assemblage pour 16 pcs :

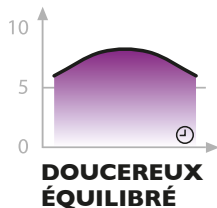
- Pocher le **cheesecake à la Banane** au fond de la verrine puis laisser prendre au congélateur.
- Couler le **confit Banane** puis laisser prendre de nouveau.
- Ajouter le **riz soufflé cacahuète** puis pocher la **chantilly**.
- Créer une cavité à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Pocher le **praliné cacahuète**.
- Décorer avec des **cacahuètes grillées** et du chocolat râpé.



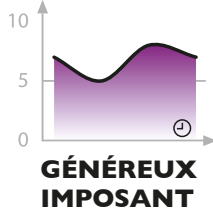
L'astuce du Chef

“ Ces recettes ont été créées pour une verrine. En augmentant légèrement la gélatine, cela peut devenir un petit gâteau. ”

Purée de BANANE 100%



Purée de PASSION 90%



LA Fruitière
du Val d'Evèl®

LE GOÛT, NATURELLEMENT