

La Salsa
Des
Parfums



Verrines
ABRICOT, GRIOTTE, PISTACHE



Depuis 1864, le savoir-faire du fruit.

Z.I. de la Bonde
91300 Massy (France)
Tél.: 01 69 20 62 73
Fax: 01 69 81 77 55
email: pellorce.jullien@wanadoo.fr

Verrines abricot griotte pistache



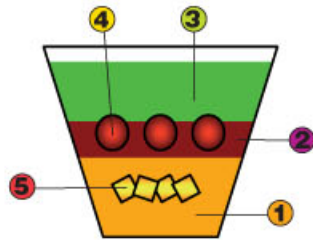
Recette exclusive créée pour Pellorce & Jullien par Hubert Doutreluingne, Chef Pâtissier à Paris chez Rousseau & Seurre. Elu Chef Pâtissier de l'année par le guide Pudlo Paris 2001.

COMPOSITION :

- 1 Mousse abricot
- 2 Coulis gélifié griotte framboise
- 3 Bavaroise pistache
- 4 Griottes au sirop Pellorce & Jullien
- 5 Dés d'abricots

FINITION-DÉCOR :

Morceaux d'abricot, griotte, pistache hachée et boucle en chocolat



Pour environ • 12 verrines

VARIANTE POUR LA COUCHE 3

Bavaroise pistache

- 185 g : Lait
55 g : Jaunes
30 g : Pâte de pistache
35 g : Sucre
3 g : Gélatine feuilles
145 g : Crème fouettée

- ▶ Faire bouillir le lait, la pâte de pistache.
- ▶ Blanchir les jaunes avec le sucre.
- ▶ Verser le mélange lait pistache sur les jaunes.
- ▶ Cuire à 85° puis chinoisier.
- ▶ Ajouter la gélatine ramollie et égouttée pour la faire fondre.
- ▶ Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée moussueuse.
- ▶ Garnir les verrines. Environ 33 g de bavaroise par verrine.



OU

Bavaroise vanille

- 125 g : Lait
1/2 : Gousse de vanille
45 g : Jaunes
55 g : Sucre
3 g : Gélatine feuilles
180 g : Crème fouettée

- ▶ Faire bouillir le lait et la vanille gousse coupée en deux et gratter.
- ▶ Blanchir les jaunes avec le sucre.
- ▶ Verser le mélange lait vanille sur les jaunes.
- ▶ Cuire à 85° puis chinoisier.
- ▶ Ajouter la gélatine ramollie et égouttée pour la faire fondre.
- ▶ Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée moussueuse.
- ▶ Garnir les verrines. Environ 30 g de bavaroise par verrine.



Crumble pour décor

- 120 g : Beurre
150 g : Farine
60 g : Sucre

- ▶ Mélanger au batteur le beurre, la farine et le sucre.
- ▶ Laisser reposer la pâte au frigo.
- ▶ Etaler au laminoin épaisseur 11 mm.
- ▶ Détaillé en petit cube.
- ▶ Cuire 220 °C 10 mn.

OU

Mousse fraise

- 250 g : Purée de fraise Pellorce & Jullien
6 g : Jus de citron
20 g : Sucre
5,5 g : Gélatine feuilles
150 g : Crème fouettée

- ▶ Dans une casserole faire chauffer 1/3 de purée de fraise, le jus de citron et le sucre.
- ▶ Ajouter la gélatine ramollie puis le reste de la purée de fruits.
- ▶ Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée moussueuse.
- ▶ Garnir les verrines. Environ 33 g de mousse par verrine.



Mousse abricot

- 250 g : Purée d'abricot Pellorce & Jullien
6 g : Jus de citron
30 g : Sucre
5,5 g : Gélatine feuilles
150 g : Crème fouettée
95 g : Abricots au sirop

- ▶ Dans une casserole faire chauffer 1/3 de purée d'abricot, le jus de citron et le sucre.
- ▶ Ajouter la gélatine ramollie puis le reste de la purée de fruits.
- ▶ Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée moussueuse.
- ▶ Garnir les verrines.
- ▶ Environ 34 g de mousse par verrines.
- ▶ Environ 8 g d'abricots coupés en dés par verrine.

Coulis gélifié framboise griottes

- 120 g : Purée de framboise Pellorce & Jullien
120 g : Purée de griottes Pellorce & Jullien
20 g : Sucre
3,5 g : Gélatine feuilles
Q. S. : Griottes au sirop Pellorce & Jullien

- ▶ Mélanger ensemble les 2 purées de fruits.
- ▶ Dans une casserole faire chauffer 1/3 de ce mélange avec le sucre.
- ▶ Ajouter la gélatine ramollie et égouttée pour la faire fondre.
- ▶ Laisser légèrement figer et couler dans les verrines.
- ▶ Environ 21 g de coulis gélifié par verrines.
- ▶ 3 griottes par verrine.

Montage

- Garnir des verrines de mousse abricot
- Ajouter les abricots coupés en petits dés
- Laisser figer
- Ajouter le coulis gélifié et les griottes
- Laisser figer
- Ajouter la bavaroise pistache ou vanille ou mousse fraise
- Laisser figer
- Décorer avec un morceau d'abricot, une griotte, pistache hachée et boucle en chocolat par exemple.

