Philtre d'amour

Recette pour 20 verrines Moulipack verre Bodega 25 cL Cristal

Sirop d'imbibage framboise

50	g	**Staboline 660**	Mélanger tous les ingrédients ensemble.
50	g	Eau	
10	g	**Isarôme framboise**	

Masse croustillante rose

500	g	**Croquant rose**	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Mousse chocolat

450	g	**Mousse chocolat Dejaut**	Au batteur muni du fouet, mélanger **Mousse chocolat Dejaut** avec l'eau froide 30 sec en petite vitesse, puis 5 min à grande vitesse.
450	g	Eau	

Fourrage framboise

500	g	**Fruffi framboise**

Montage & Finition

Placer une génoise dans un demi cadre 40 x 30 cm et l'imbiber avec le sirop d'imbibage framboise.
Etaler ensuite la masse croustillante rose et laisser figer au froid.
Détailler 20 disques de Ø 6,5 cm et les placer au fond des verrines.
Dresser par-dessus la mousse chocolat à l'aide d'une poche munie d'une douille de Ø 20 mm (+/- 45 g / verrine).
Dresser ensuite du fourrage framboise à l'aide d'une poche sans douille (+/- 20 g / verrine).
Réaliser des yeux en « trompe l'œil » en garnissant le centre de litchis au sirop d'un peu de fourrage framboise, puis placer une myrtille.
Déposer sur le dessus des verrines et décorer de bonbons « ficelles » pour imiter des asticots.