



Fleur de Cassis

Fleur de Cassis

Recipe step by step

1

Glace Vegan à la Noix de Coco

INGRÉDIENTS

855 gr Lait de coco 20% de matière grasse
190 gr Sucre
220 gr Eau
40 gr Dextrose
30 gr Inuline
40 gr Liqueur de coco
1.5 gr Sel

PROCESS

1. Faites bouillir l'eau avec les édulcorants et le sel.
2. Lorsque le sirop a refroidi, ajoutez le reste des ingrédients.
3. Faites tourner ce mélange dans une sorbetière jusqu'à -9°C.

Gâteau au Chocolat Vegan

INGRÉDIENTS

125 gr Farine
17 gr Poudre de cacao, Veliche
5 gr Chocolat noir Sensation 72%, Veliche
110 gr Sucre brun clair

4 gr Bicarbonate de soude
2 gr Sel
3 gr Vinaigre
35 gr Huile de maïs
120 gr Eau

PROCESS

1. Mélangez les ingrédients secs.
2. Ajoutez l'eau et le vinaigre.
3. Ajoutez l'huile.
4. Versez la pâte dans un moule à pâtisserie de 1 cm de hauteur.
5. Faites cuire la pâte pendant 20 minutes à 160°C.
6. Découpez des anneaux qui s'adaptent aux moules en silicone.
7. Répétez la recette mais remplacez le chocolat par du praliné aux amandes.

Crème aux Fruits Rouges Vegan

INGRÉDIENTS

400 gr Purée de fruits rouges (Boiron)
150 gr Jus d'orange
50 gr Beurre de cacao, Veliche
25 gr Graisse de coco
80 gr Sucre
20 gr Poudre de dattes séchées
0.5 gr Gomme arabique

PROCESS

1. Faites bouillir le jus d'orange.
2. Ajoutez la purée de fruits rouges.
3. Mélangez le sucre et la gomme arabique.

4. Montez ce mélange avec la purée et le jus à l'aide d'un mixeur plongeant.
5. Incorporez les matières grasses.
6. Moulez les formes (savarin) en les remplissant puis en les vidant pour qu'il reste une fine couche dans le moule.
7. Congelez les moules.

Coulis de Cassis Vegan

INGRÉDIENTS

300 gr Cassis
500 gr Jus d'orange
80 gr Confiture de framboises
4 gr Fleurs de lavande ou de violette séchées
60 gr Crème de Cassis

PROCESS

1. Faites bouillir la moitié du jus avec les fleurs séchées.
2. Faites bouillir l'autre moitié avec les baies et la confiture.
3. Laissez refroidir, filtrez et mélangez le tout avec la liqueur.

Assemblage du Dessert

PROCESS

1. Collez les deux anneaux de gâteau ensemble avec un

'anneau' de confiture de framboises.

2. Congelez cela et imbiblez-le de liqueur Crème de Cassis.
3. Remplissez les formes moulées avec la glace et les anneaux de gâteau.
4. Congelez à -35°C.
5. Démoulez et vaporisez l'ensemble avec du beurre de cacao rouge-violet et des flocons d'or à l'aide d'un aérographe.
6. Servez le dessert en versant le coulis dans le dessert.
7. Une variante de ce dessert consiste à le placer sur des boucles de chocolat blanc et à verser la sauce dessus pour qu'elle coule en dessous.