

Fleur de Cassis

Fleur de Cassis

Recette - étape par étape

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

PROCÉDURE

- 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

PROCÉDURE

- 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 (Boirron)

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

PROCÉDURE

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

2

- 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

PROCÉDURE

- 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

PROCÉDURE

1. Collez les deux anneaux de gâteau ensemble avec un

4

- 'anneau' de confiture de framboises.
- 2. Congelez cela et imbibez-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.