

Soupe d'Ananas et de Pommes Granny à la Vanille, gratin léger à la Manzana

Mise en œuvre pour 20 desserts

- **Réaliser 1 litre de Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi de la recette plus crémeuse : 50 cl de lait et 50 cl de crème liquide. Y ajouter un peu de Manzana pour la parfumer à votre convenance.
- **Faire fondre** 22 g de feuilles de gélatine dans la pâtissière.
- **Réaliser une meringue italienne** avec 12 blancs d'œufs, 240 g de sucre, 50 g de glucose et 12 cl d'eau.
- **Incorporer délicatement** la meringue à la pâtissière encore tiède.
- **Mouler la crème Chiboust** dans des cercles de diamètre équivalent à votre assiette de service. Faire prendre au froid.
- **Garnir les assiettes** avec une brunoise d'ananas et de pommes marinées dans le sirop, y déposer un cercle de crème Chiboust saupoudré de sucre.
- **Faire caraméliser et servir.**

