



## Mousse Blanche Bodega Mojito

### Ingrédients pour 100 couverts

- |   |                |
|---|----------------|
| • <b>MOUSSE Blanche NESTLÉ Docello™</b> | <b>1,05 kg</b> |
| • Crème liquide                         | 2,4 litres     |
| • Eau                                   | 2,1 litres     |
| • Rhum blanc                            | 0,5 litre      |
| • Menthe fraîche                        | 10 bottes      |
| • Jus de citron vert                    | 0,4 litre      |



### **Appareil à cigarette**

- |                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| • Beurre                    | 500 g     |
| • Sucre glace               | 500 g     |
| • Blanc d'œuf               | 15 pièces |
| • Farine T55                | 400 g     |
| • Colorant alimentaire vert | pm        |

### **Condiment Pomme-gingembre**

- |                      |          |
|----------------------|----------|
| • Pomme Granny Smith | 5 pièces |
| • Gingembre Frais    | 100 g    |
| • Citron Vert        | 3 pièces |
| • Menthe fraîche     | 1 botte  |

### Mise en œuvre

#### **Réalisation des cigarettes :**

- Blanchir le beurre en pommade et le sucre, ajouter les blancs d'œufs et la farine puis mélanger afin d'obtenir une préparation homogène. Diviser la masse en trois parties et colorer en trois intensités différentes. Disposer l'appareil à cigarette et cuire au four à 170°C. Dès la sortie du four, façonner autour d'un tube.

#### **Mousse Bodega Mojito :**

- Réaliser la **MOUSSE Blanche NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi. Incorporer au fouet le rhum, le jus de citron et la menthe ciselée.
- Mettre en poche avec une douille cannelée.

#### **Condiment pomme-gingembre :**

- Peler à vif les citrons verts, lever les suprêmes puis tailler en fine brunoise.
- Éplucher et tailler les pommes Granny Smith et le gingembre frais en fine brunoise.
- Ciseler la menthe et mélanger l'ensemble des éléments.

# Mousse Blanche Bodega Mojito

## **Finition :**

- Dresser la mousse dans les tubes en cigarette, parsemer de zestes de citron vert et accompagner du condiment pomme-gingembre et coulis de framboise.

