



Cocktail Pâtissier :

leçon n° 81

by Cosy



à base de **Cosy MOELLEUX CHOCOLAT FRAMBOISES**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de repos : 1 heure minimum au frais

La gourmandise à grignoter : le siphon choco-framboise

Ingrédients :

- 125gr de crème d'Isigny (à 35%)
- 125gr de lait entier
- 50gr de Cosy Moelleux Chocolat Framboises
- 20gr de gruë de cacao
- 20gr de sucre

Préparation :

- Dans une casserole, mettre tous les ingrédients et porter à ébullition
- Fouetter et passer au chinois (une fine passoire)
- Verser la préparation dans un siphon puis ajouter 2 cartouches de gaz
- Mettre au frais pendant 1 heure

RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA



Cocktail Pâtissier : leçon n° 81 - à base de Cosy MOELLEUX CHOCOLAT FRAMBOISES

La gourmandise à grignoter : le framboise pépin

Ingrédients :

- 125gr de framboises fraîches
- 25gr de cassonade
- le zeste d'1 citron vert
- 40gr de Cosy Moelleux Chocolat Framboises

Préparation :

- Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule
- Écraser à la fourchette
- Mettre au frais pendant 1 heure minimum

Le lowcktail® à siroter : Fantine

Ingrédients:

- 8 glaçons
- 24cl de Cosy Moelleux Chocolat Framboises
- 2cl de sucre de canne
- 16cl de jus de framboise
- le zeste d'1 citron vert (about 3cl)
- 4 pincées de poudre de cacao

Préparation:

- Mettre tous les ingrédients dans un shaker
- Secouer

Cocktail Pâtissier : leçon n° 81 - à base de Cosy MOELLEUX CHOCOLAT FRAMBOISES

Le dressage

Accessories:

- 4 verres
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail

Ingrédients :

- 8 glaçons
- des framboises fraîches
- 1 citron vert
- 4 petites gaufrettes, idéalement fourrées à la framboise (du type «Paille d'Or Framboise»)
- en option : des fleurs comestibles

Étapes :

- Déposer 2 glaçons dans chaque verre et y répartir le LowCktail®
- Mettre les pailles dans les verres
- Ajouter un nuage de siphon choco-framboise jusqu'à ce qu'en haut du verre
- Y déposer ensuite, 1 à 2 cuillères de framboise pépin et des morceaux de gaufrette
- Parsemer de zestes de citron vert, râpés finement à l'aide d'une Microplane
- Décorer avec quelques framboises fraîches et quelques fleurs

