



Coupe Angelwings

👤 5 ⌚ env. 15 min



Préparation

Glace

- Former les boules de glaces. Enrober une boule de sorbet à l'ananas de noix de coco râpée.

Salade d'ananas marinée

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffer le jus de pomme et y faire fondre la gélatine.
- Couper l'ananas en petits morceaux et les mariner au sucre glace et au jus de pomme.
- Mettre trois quarts d'ananas de côté pour la décoration.

Nid sucré

- Porter l'Isomalt à ébullition, laisser refroidir à la bonne température pour que des fils se forment. Tresser les fils par-dessus une cuillère en bois de sorte à former un nid.

Anneau-gaufrette

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une pâte liquide. Cuire les gaufrettes jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- Laisser refroidir les gaufrettes et en découper un anneau.

Ingrédients

Glace

- **1 boule de glace FRISCO Imperial**
- Noix de coco**
- **2 boules de sorbet FRISCO Imperial**
- Ananas**
- 30 g de noix de coco râpée

Salade d'ananas marinée

- 1 ananas
- 20 g de sucre glace
- 1 dl de jus de pomme ou de boisson énergétique
- ½ feuille gélatine

Nid sucré

- 200 g d'Isomalt

Anneau-gaufrette

- 50 g de margarine
- 40 g de sucre
- 1 CS de sucre vanillé
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 1 pointe de couteau de poudre à lever
- 1 dl de lait
- Gaufrier





Coupe Angelwings

👤 5 ⌚ env. 15 min



von Corina Steiger

Préparation

Espuma de boisson énergétique

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire fondre la gélatine dans 1 dl de boisson énergétique chauffé et mélanger avec le reste de la boisson.
- Verser dans un émulsionneur et mettre au frais. Bien secouer avant l'utilisation!
- Servir séparément dans des verrines «shot».

Cuillères en pâte feuilletée

- Étaler la pâte feuilletée en double épaisseur et y découper des cuillères.
- Badigeonner les cuillères de jaune d'œufs et saupoudrer de sucre en grains. Cuire à 180 °C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Garniture

- Feuilles de menthe, noix de coco râpée et grillée, fleur de lavande, cuillère en pâte feuilletée.

de Corina Steiger

Ingrédients

Espuma de boisson énergétique

- 2 boîtes de boisson énergétique (Red Bull)
- 3 feuilles de gélatine
- 6 cartouches Isi

Cuillères en pâte feuilletée

- 125 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sucre en grains comme décoration

Garniture

- Feuilles de menthe
- noix de coco râpée et grillée
- fleur de lavande
- cuillère en pâte feuilletée

