



Idée recette de Jean-Jacques Borne



Verrines fraîcheur ananas

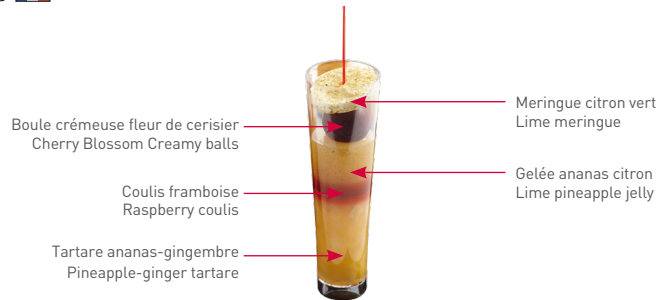


Pineapple fresh verrines

**SICOLY**  
le Respect du Fruit



Idée recette Jean-Jacques Borne   
 Institut de l'excellence culinaire,  
 Boutique KAORI, MOF glacier.  
 Saint-Étienne - France



## Verrines fraîcheur ananas

Français

## Pineapple fresh verrines

Anglais

Pour 20 verrines

### Tartare ananas-gingembre

500 g **ananas en cubes 10x10x10 SICOLY®**  
 80 g sucre  
 80 g eau  
 40 g **jus de citron vert SICOLY®**  
 6 g gingembre frais râpé  
 9 g pectine NH  
 10 g sucre

Procédé :

Cuire pendant 15 minutes les **cubes d'ananas SICOLY®**, le sucre, l'eau, le **jus de citron vert SICOLY®** et le gingembre. Ajouter le mélange pectine et sucre, faire cuire 2 minutes. Verser en verrines et mettre au froid.

### Gelée ananas-citron

400 g eau  
 200 g **purée d'ananas non sucrée SICOLY®**  
 60 g sucre inverti  
 50 g **jus de citron vert SICOLY®**  
 6 g pectine NH  
 40 g sucre  
 PM **coulis de framboise SICOLY®**

Procédé :

Faire bouillir la **purée d'ananas non sucrée SICOLY®**, le sucre inverti et le **jus de citron vert SICOLY®**. Ajouter le mélange pectine et sucre et faire bouillir 2 minutes. Vider l'ensemble dans les verrines, où l'on aura au préalable versé un peu de **coulis de framboise SICOLY®** pour la couleur.

### Boules crémeuses fleur de cerisier

125 g crème  
 40 g sucre  
 ½ gousse de vanille  
 100 g mascarpone  
 1 g arôme fleur de cerisier

Procédé :

Faire bouillir et infuser la crème, le sucre et la vanille. Ajouter le mascarpone et l'arôme. Une fois l'ensemble froid, faire monter au mélangeur. Garnir des sphères, les congeler et les pulvériser une fois congelées.

### Meringue citron vert (pour 50 à 60 pièces)

200 g blancs  
 180 g sucre  
 120 g sucre-glace  
 50 g poudre d'amandes  
 10 g **zestes de citrons verts SICOLY® (soit 2 zestes)**

Procédé :

Faire monter les blancs avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange sucre-glace, poudre d'amandes et **zestes de citrons verts SICOLY®**. Étaler sur des chablon de la même taille que la verrine. Cuire à 80°C pendant 2 heures. Finaliser la verrine en ajoutant la sphère et la meringue.

For 20 verrines

### Pineapple-ginger tartare

500 g **SICOLY® 10x10x10 pineapple dice**  
 80 g sugar  
 80 g water  
 40 g **SICOLY® lime juice**  
 6 g fresh ginger, grated  
 9 g NH pectin  
 10 g sugar

Method:

Cook the **SICOLY® pineapple dice**, sugar, water, **SICOLY® lime juice** and the ginger for 15 minutes. Add the mixed pectin and sugar and cook for 2 minutes. Pour into verrines and place in the refrigerator.

### Lime pineapple jelly

400 g water  
 200 g **SICOLY® unsweetened pineapple purée**  
 60 g invert sugar  
 50 g **SICOLY® lime juice**  
 6 g NH pectin  
 40 g sugar

To taste **SICOLY® raspberry coulis**

Method:

Bring the **SICOLY® unsweetened pineapple purée**, the invert sugar and the **SICOLY® lime juice** to the boil. Add the pectin and sugar mixture and boil for 2 minutes. Pour the mixture into verrines previously lined with a little **SICOLY® raspberry coulis** to add colour.

### Cherry Blossom Creamy balls

125 g cream  
 40 g sugar  
 ½ g vanilla pod  
 100 g mascarpone  
 1 g cherry blossom flavouring

Method:

Bring to the boil and infuse the cream, sugar and vanilla. Add the mascarpone and the flavouring. When cool, whip in a mixer. Shape into spheres, freeze and spray when frozen.

### Lime meringue (makes 50 to 60 pieces)

200 g egg whites  
 180 g sugar  
 120 g icing sugar  
 50 g almond powder  
 10 g **SICOLY® lime zest (equivalent to the zest of 2 limes)**

Method:

Whip the egg whites with the sugar. Fold in the mixed icing sugar, almond powder and **SICOLY® lime zest**. Spread over chablon stencils of the same size as the verrine. Bake at 80°C for 2 hours. Finish off the verrine by adding the sphere and the meringue.