Parfait aux épices et noix de coco



Produits Bresc utilisés



Purée de piments rouges
450g

Ingrédients

1,5 l

- ½ l de crème fouettée non sucrée
- 50 g de santen
- 1 dl de jaune d'œuf
- 1 dl d'œuf
- 475 g de sucre
- 1 dl de Malibu
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 poignée d'éclats de coco grillés
- 1 gousse de vanille

Méthode de préparation

Battre la crème fouettée jusqu'à obtenir l'épaisseur d'un yaourt. Faire cuire 225 g de sucre avec le Malibu pour en faire un mélange sirupeux. Mélanger entre-temps 250 g de sucre avec les graines d'une gousse de vanille avec l'oeuf et le jaune d'œuf. Battre au bain-marie jusqu'à 70°C. Dissoudre le santen et la purée de piment dedans. Après avoir atteint la température désirée, mixer à froid le mélange avec le sirop dans le robot culinaire. Malaxer la crème fouettée avec le mélange battu à froid, et incorporer les éclats de coco avec une spatule. Remplir les moules souhaités et les congeler. Les saupoudrer éventuellement d'éclats de noix de coco après les avoir versés dans les moules.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000