



Sabayon glacé au trois couleurs

(Chocolat Mas Amiel - mangue riesling - fruit rouge)

DÉCORATION VERRE

- + Tapisser le verre en trois phases (faire prendre au frigo)
- + **Couleur noire:** faire ramollir une feuille de gélatine 20 minutes dans de l'eau
- + Faire chauffer avec 1 g d'encre de seiche et 0,5 dl de Mas Amiel, tapisser le bas du verre et placer au frigo
- + **Rouge:** faire ramollir une feuille de gélatine 20 minutes dans de l'eau
- + Ajouter 20 g de purée de framboise (ou fruits rouges) et 0,5 dl d'un vin mousseux de type Mommessin Gamay Fizz
- + Tapisser le haut du verre et mettre au frigo, givrer le verre avec de la poudre d'or et mettre au frigo

RÉALISATION

- + **Sabayon chocolat:** mélanger 3 jaunes d'œufs avec du sucre fin (3 fois la moitié d'une coquille d'œuf) et du Mas Amiel (5 fois moitié d'une coquille d'œuf)
- + Monter le Sabayon, ajouter ensuite 20 g de cacao en poudre, mettre dans la partie inférieure du verre
- + **Sabayon mangue riesling:** mélanger 3 jaunes d'œufs avec du sucre fin (3 fois la moitié d'une coquille d'œuf) et du vin blanc sec ou du riesling (5 fois moitié d'une coquille d'œuf)
- + Monter le sabayon (fouetter fermement en faisant des huit jusqu'à obtenir une texture mousseuse et onctueuse)
- + Ajouter ensuite le mélange composé de 100 g de crème fraîche battue au $\frac{3}{4}$ et de 100 g de purée de mangue
- + Ajouter quelques tours de moulin à poivre, mettre dans le verre par-dessus le sabayon au chocolat
- + **Sabayon framboise (fruit rouge):** mélanger 3 jaunes d'œufs avec du sucre fin (3 fois la moitié d'une coquille d'œuf) et de vin mousseux Mommessin Gamay Fizz (5 fois moitié d'une coquille d'œuf)
- + Monter le sabayon (fouetter fermement en faisant des huit jusqu'à obtenir une texture mousseuse et onctueuse)
- + Ajouter ensuite le mélange composé de 100 g de crème fraîche battue au $\frac{3}{4}$ et de 100 gr de purée de framboise ou fruit rouge, mettre dans le verre par-dessus le sabayon de mangue
- + **Option:** entre chaque couche, ajouter des brisures de truffe au chocolat, de mangue ou de fruits rouges

DRIEKLEURIGE IJSSABAYON

(Chocolade van Mas Amiel - Riesling-mango - rood fruit)

GLASVERSIERING

- + *Het glas in drie fasen bekleden (laten hard worden in de koelkast)*
- + **Zwart:** een vel gelatine 20 minuten laten weken in water
- + Opwarmen met 1 g octopusinkt en 0,5 dl Mas Amiel, het onderste van het glas bestrijken en in de koelkast plaatsen.
- + **Rood:** een vel gelatine 20 minuten laten weken in water
- + Er 20 g puree van frambozen (of rood fruit) aan toevoegen, alsook 0,5 dl schuimwijn van het type Mommessin Gamay Fizz
- + Het bovenste van het glas bestrijken en in de koelkast plaatsen
- + Het glas berijpen met goudpoeder en in de koelkast plaatsen

BEREIDING

- + **Chocoladesabayon:** drie eierdooiers mengen met fijne suiker (3 maal de helft van een eierschaal) en met Mas Amiel (5 maal de helft van een eierschaal)
- + De sabayon opkloppen, er dan 20 g cacao-poeder bijvoegen, in het onderste deel van het glas aanbrengen
- + **Sabayon van Riesling-mango:** drie eierdooiers mengen met fijne suiker (3 maal de helft van een eierschaal) en met droge witte wijn of Riesling (5 maal de helft van een eierschaal)
- + De sabayon opkloppen (krachtig kloppen in achtvorm tot er een romige schuimtextuur ontstaat)
- + Er dan het mengsel bijvoegen dat bestaat uit 100 g voor $\frac{3}{4}$ opgeklopte verse room en 100 g mangopuree
- + Er enkele slagen van de pepermolen aan toevoegen, bovenop de chocoladesabayon in het glas aanbrengen
- + **Sabayon van frambozen (of rood fruit):** drie eierdooiers mengen met fijne suiker (3 maal de helft van een eierschaal) en schuimwijn van het type Mommessin Gamay Fizz (5 maal de helft van een eierschaal)
- + De sabayon opkloppen (krachtig kloppen in achtvorm tot er een romige schuimtextuur ontstaat)
- + Er dan het mengsel bijvoegen dat bestaat uit 100 g voor $\frac{3}{4}$ opgeklopte verse room en 100 g puree van frambozen of rood fruit, bovenop de mangosabayon in het glas aanbrengen
- + **OPTIE:** tussen elke laag schilfers van een chocoladetruffel, van mango of van rood fruit aanbrengen

