



Le Pancake Revisite : Framboisier



30 min
Modérée

Pour 6 Personnes

Ganache Montée ⁽¹⁾

- 150g de Chocolat blanc
- 350g de Crème liquide
- 1 Feuille de Gélatine
- Extrait de vanille

Compotée Framboises ⁽²⁾

- 125g de Framboises
- 90g de Sucre

Dressage ⁽³⁾

- 6 Pancakes au beurre (7184)
- 6 Mini crêpes moelleuses (7177)

⁽¹⁾ Ganache Montée

- Hacher le chocolat, mettre à bouillir 100g de crème liquide avec la vanille.
- Hydrater la feuille de gélatine et l'incorporer à la crème chaude.
- Verser la crème chaude sur le chocolat et arôme vanille, mélanger. Ajouter le restant de crème froide.
- Réserver 6 heures au frais avant utilisation.

⁽²⁾ Compotée Framboises

- Cuire à feu doux les framboises et le sucre pendant 15 à 20 minutes.
- Réserver au frais.

⁽³⁾ Dressage

- Emulsionner la ganache et garnir une poche à douille.
- Dresser des pointes de ganache sur le pourtour du pancake et déposer une cuillère de compotée au milieu. Superposer avec les crêpes moelleuses et répéter l'opération.

