

Entremet/Pâtisseries Abricot, miel et romarin :

Ingrédients :

- 1460g mousse abricot-miel
- 1110g insert abricot romarin
- Spray velours orange
- Glaçage abricot
- Décors : abricot, fleurs, romarin et décors en chocolat

Procéder de fabrication :

1. Démouler les pâtisseries et l'entremet, déposer sur un papier silicone.
2. Sprayer avec le spray velours, puis placer au congélateur,
3. Déposer sur une grille, glacer à l'aide du piston 1/3 de la pâtisserie / entremet.
4. Décorer.

