



VERRINE POMME VERTE, MELON & MENTHE

Green apple, melon & mint "verrine"

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





VERRINE POMME VERTE, MELON & MENTHE

Green apple, melon & mint "verrine"

Pour 70 personnes :

Pour la gelée de menthe :

665 g eau	25 g jus de citron
8 g menthe fraîche	10 g gélatine
42 g sucre semoule	

Procédé :

Chauffer l'eau et infuser la menthe pendant 30 minutes. Passer la préparation et repeser l'eau infusée. Rajouter la quantité nécessaire d'eau pour obtenir le même poids qu'au départ.

Ajouter la gélatine, le sucre et le jus de citron et couler dans les verrines jusqu'à mi-hauteur.

Pour la sauce pomme verte :

1242 g purée de pomme verte SICOLY®
100 g nappage neutre

Procédé :

Mélanger le nappage neutre et la purée de pomme verte SICOLY®.
Verser sur la gelée.

FINITIONS :

Décorer avec une bille de melon vert, une brunoise de pomme verte, une feuille de menthe et une brunoise de concombre.

Serves 70 people :

For the mint jelly :

665 g water	25 g lemon juice
8 g fresh mint	10 g gelatin
42 g caster sugar	

Method :

Heat water and infuse mint for 30 minutes. Sieve and weight the infused water. Add the necessary quantity of water to obtain back the starting weight.

Add gelatin, sugar and lemon juice and fill in halfway the "verrine" shot glass.

For the green apple sauce :

1242 g SICOLY® green apple purée
100 g neutral glazing

Method :

Mix neutral glazing and SICOLY® green apple purée together.

Pour on top of the mint jelly.

FINISHES:

Decorate with a ball of green melon, green apple brunoise, a leaf of fresh mint and some cucumber brunoise.