

COCKTAIL MARGARITA

MARGARITA COCKTAIL

La maison de la Crème®

Elle & Vire®



Recette élaborée par Sébastien Faré, Expert Culinaire de La Maison de la Crème Elle & Vire®

Recipe developed by Sébastien FARE, Executive Chef of La Maison de la Crème Elle & Vire®



Cocktail Margarita

Margarita Cocktail



Pour 15 personnes - 30 minutes

Ganache

250 g de Crème Excellence Whipping Elle & Vire®
150 g de chocolat blanc
1 feuille de gélatine
1 citron vert (zeste et jus)
30 g de tequila (facultatif)

Cocktail Margarita

1 L d'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon
Elle & Vire®
50 g de Grand Marnier® (facultatif)

Dressage

50 g de cassonade

Serves 15 - 30 minutes

Ganache

250 g of Elle & Vire® Excellence Whipping Cream
150 g of white chocolate
1 sheet of gelatin
1 lime (zest and juice)
30 g of tequila (facultative)

Margarita Cocktail

1 L of Elle & Vire® Crème Brûlée Bourbon Vanilla
Dessert Base
50 g of Grand Marnier® (facultative)

Presentation

50 g of brown sugar

Ganache

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre les
chocolat blanc. Porter à ébullition la crème avec les
zestes du citron vert.
Verser délicatement la crème sur le chocolat blanc en
réalisant une émulsion.
Ajouter le jus de citron vert, la téquila (facultatif) et la
feuille de gélatine. Bien mélanger puis couler dans les
verres à cocktail.
Réserver au congélateur.

Cocktail Margarita

Porter à ébullition l'Appareil à Crème Brûlée Vanille.
Ajouter le Grand Marnier® (facultatif). Verser
délicatement dans les verres et laisser refroidir 30
minutes à température ambiante. Réserver au froid
pendant au moins 2 heures.

Dressage

Au moment du service, ajouter la cassonade et
caraméliser.

Ganache

Soak the sheet of gelatin in cold water. Heat gently the
white chocolate. Boil the cream with the lemon zests.
Pour carefully the cream over the white chocolate by
realizing an emulsion.
Add the lemon juice, tequila (facultative) and sheet of
gelatin. Mix and pour into cocktail glasses.
Place in the freezer.

Margarita Cocktail

Heat gently the Vanilla Crème Brûlée until it begins
to boil. Add the Grand Marnier® (facultative). Pour
carefully into glasses and leave to stand for 30 minutes
at room temperature.
Place in the refrigerator for at least 2 hours.

Presentation

Before serving, add the brown sugar and caramelize.

