

# MOUSSE PANNA COTTA ET CERISES AU KIRSH

Panna cotta mousse with cherries in kirsch

Recette réalisée par Sébastien FARÉ, Responsable Culinaire Elle & Vire Professionnel France  
Recipe developed by Sébastien FARÉ, Culinary Manager, Elle & Vire Professionnel France



*Casual Dining*



The Essential Collection

## Mousse panna cotta et cerises au kirsh

Portion: 16

Mousse panna cotta

0.5 L de Dessert Base Mousse &amp; Parfait Elle &amp; Vire

1 L de Dessert Base Panna Cotta Elle &amp; Vire

1 kg de cerises fraîches dénoyautées ou naturelles

150 g de sirop à 30°

120 g de kirsch

12 fonds de biscuit

8 g feuilles de gélatine

Mousse panna cotta

Bien laisser refroidir le Mousse & Parfait avant de le monter. Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Avec les 150 g de sirop et 20 g de kirsch, puncher les fonds de biscuit et déposer les dans un cercle à entremets individuel. Monter la Panna Cotta avec le Mousse & Parfait. Ajouter la gélatine fondue puis chemiser les cercles avec les 2/3 du mélange et réserver au froid. Poêler les cerises puis laisser refroidir. Ajouter le kirsch, puis garnir les cercles. Finir le cercle avec 1/3 du mélange préparé, réserver au froid 2h.

Finition

Au moment de l'envoi décercler et décorer.

## Panna cotta mousse with cherries in kirsch

Portion: 16

Panna cotta mousse

0.5 L Elle &amp; Vire Mousse &amp; Parfait Dessert Base

1 L Elle &amp; Vire Panna Cotta Dessert Base

1 kg fresh cherries, de-stoned or natural

150 g syrup at 30°

120 g kirsch

12 biscuit bases

8 g sheets of gelatine

Panna cotta mousse

Allow the Mousse & Parfait to cool thoroughly before whipping. Soak the gelatine in cold water. Imbibe the biscuit bases with the 150 g syrup and 20 g kirsch, and place them in individual dessert circles. Whip the Panna Cotta with the Mousse & Parfait. Add the gelatine then line the circles with 2/3 of the mixture. Refrigerate. Fry the cherries then leave to cool. Add the kirsch to the cold pan of cherries, then add to the circles. Complete the circles with the remaining 1/3 of the prepared mixture, refrigerate for 2 hours.

Finition

Just before serving, remove the circle and decorate.



PROFESSIONAL

Site web : [www.thechefswb.com](http://www.thechefswb.com)E-mail : [contactthefes@elvir.fr](mailto:contactthefes@elvir.fr)