



**PRINCIPE** La gélatine constitue un gel souple à froid. Elle a la particularité de fondre aux environs de 36°C (température du corps humain). Le xylitol est un sucre dit « alcool ».

**PRATIQUE** La gélatine est dissoute dans le fromage blanc. À froid le gel donne une structure agréable, fondante en bouche. Le xylitol permet d'avoir un goût sucré agréable sans trop de calories.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Fromage blanc	kg	0,500
Xylitol	kg	0,100
Gélatine	f	4
Raisins	kg	0,100
Orange	p	2
Kiwi	p	2
Litchis	p	4
Physalis	p	2
Fruits rouges	kg	0,100

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Préparer les fruits  
Tremper la gélatine  
Peser le xylitol  
Peser le fromage blanc  
Mélanger le sucre au fromage blanc  
Ajouter la gélatine fondue  
Incorporer les fruits  
Mouler en terrine  
Réserver au froid  
Préparer un mélange de fruits rouges  
Préparer les éléments de décor  
Dresser