



DESSERT À LA GELÉE EN AQUARELLE

Ingrédients

- 1) 1 sachet d'Agar Thai (25g)
- 2) 400g de sucre
- 3) 2100ml d'eau
- 4) 50ml d'extrait de pandan (ou du colorant pandan)
- 5) 50ml d'extrait fait à partir de 300g feuilles de magenta
- 6) 300g de lait de coco Savoy.

Préparation

- 1) Tremper l'Agar dans 200ml d'eau pendant 30 minutes à une heure.
- 2) Faire bouillir 1400ml d'eau et ajouter la solution d'Agar préparée ci-haut, continuer de bouillir pendant quelques minutes. Ajouter 400g de sucre jusqu'à dissolution totale (écumer la mousse).

Préparation des couleurs

- Utiliser un bol pour chaque couleur
- Vert: 200ml Agar + 50ml extrait de pandan + 2 c. à soupe de lait de coco.
- Mauve: 200ml Agar + 50ml extrait de feuille de magenta + 2 c. à soupe de lait de coco.
- Blanc opaque: 200ml Agar + 4 c. à soupe de lait de coco.
- Blanc transparent: bouillir le reste d'Agar avec 500ml d'eau supplémentaire.

Comment réussir la gelée en aquarelle

- Couche 1: mince couche de blanc transparent.
- Couche 2: verser le vert, le mauve et le blanc opaque dans trois zones séparées.
- Couche 3: verser le blanc transparent sur le dessus.

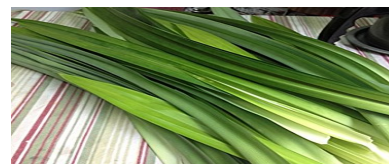
moules



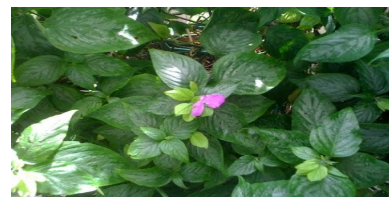
Agar



Pandan frais



Feuilles Magenta



La Gelée En Aquarelle

