

CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC-PISTACHE, SORBET FRAISES ET OLIVES NOIRES

| DENRÉES UTILISÉES | QU. | UNITÉ | PRIX | TOTAL | TECHNIQUE DE RÉALISATION |
|---|-----|-------|------|-------|---|
| Biscuit amandes & pistaches | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Peser les ingrédients nécessaires</i> - Confectionner le biscuit aux amandes - Parsemer de pistaches concassées - Etaler sur une feuille de cuisson 30 x 20 cm - Cuire à 220°C pendant 10 minutes environ - Détailler des disques de 4,5 cm de diamètre - Filmer et réserver ensuite au froid positif |
| poudre d'amande blanche | 40 | g | | | |
| sucre glace tamisé | 35 | g | | | |
| œuf entier (1) | 50 | g | | | |
| farine pâtissière (type 55) | 25 | g | | | |
| blanc d'œuf (1) | 35 | g | | | |
| sucre semoule | 15 | g | | | |
| beurre frais | 15 | g | | | |
| pistaches vertes concassées | 25 | g | | | |
| Coulis gélifié à la fraise : | | | | | |
| pulpe de fraise (sucrée à 10%) | 250 | g | | | |
| sucre semoule | 30 | g | | | |
| gelée dessert | 15 | g | | | <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner la mousse choco-pistache - Chemiser à l'intérieur des moules à charlottes - Ajouter les coulis gélifiés et fonds de biscuit - Passer au froid négatif avant de démouler |
| Mousse chocolat blanc-pistache : | | | | | |
| lait entier | 65 | g | | | |
| gelée dessert | 15 | g | | | <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le mix à sorbet fraise-olives - Régler à 31° brix au refractomètre - Turbiner et former 10 boules - Réserver le sorbet au froid négatif |
| chocolat blanc (30% de cacao) | 95 | g | | | |
| pâte de pistache | 50 | g | | | |
| crème fouettée (35%) | 190 | g | | | <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner les tuiles plates aux pistaches - Etaler sur un tapis de cuisson en silicone - Cuire à 200°C pendant 8 minutes environ - Réserver au sec |
| Sorbet fraise-olives noires : | | | | | |
| pulpe de fraise (sucrée à 10%) | 330 | g | | | |
| sucre semoule | 100 | g | | | <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner les éléments de finitions : - Réaliser le coulis de fraise avec la purée |
| dextrose (ou glucose atomisé) | 10 | g | | | |
| eau potable | 200 | g | | | |
| sucre inverti (trimoline) | 20 | g | | | <ul style="list-style-type: none"> - Fondre le beurre de cacao, du colorant jaune liposoluble et le chocolat blanc à 35°C - Pistoletter ce mélange sur 10 assiettes passées au froid négatif (effet velours) - Décorer d'olives confites, fraises et pistaches |
| olives noires hachées et confites (32) | 80 | g | | | |
| Tuiles plates aux pistaches : | | | | | |
| beurre frais | 10 | g | | | <p style="text-align: center;">DRESSAGE ET PRÉSENTATION :</p>  |
| sucre semoule | 50 | g | | | |
| blanc d'œuf (1) | 35 | g | | | |
| farine tamisée (type 55) | 10 | g | | | |
| pistaches vertes concassées | 40 | g | | | |
| Finition : | | | | | |
| 5 fraises fraîches | 60 | g | | | |
| velours chocolat jaune | 250 | g | | | |
| purée fraise (sucrée à 10%) | 250 | g | | | |
| pistaches vertes de Sicile concassées | 20 | g | | | |
| olives noires confites (10) | 35 | g | | | |