

ŒUF À LA COQUE EXOTIQUE DU TROISIÈME MILLÉNAIRE

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX UNIT.	TOTAL HT.	TECHNIQUE DE RÉALISATION
EMULSION GLACEE COCO :					<p>- Réaliser les coques pétillantes : <i>Chemiser 10 demi-sphères en chocolat blanc légèrement moucheté (avec du chocolat de couleur coquille d'œuf). Garnir à ¼ avec le mélange de chocolat pétillant (à 30° Celsius) et réserver pour le montage final.</i></p> <p>- Confectionner l'émulsion glacée coco : <i>Dissoudre la gélatine ramollie (15g au total) dans le lait de coco avec le sucre. Ajouter la purée et les blancs et mettre dans un siphon à Chantilly. Emulsionner dans les coques chocolatées à 1 cm de la hauteur et surgeler jusqu'à 15' du service.</i></p> <p>- Réaliser les sphérifications à la mangue : <i>Peser l'alginate et le citras à l'aide d'une balance de précision. Mélanger le citras à 150g d'eau et mixer. Ajouter l'alginate et mélanger à nouveau au mixer jusqu'à dissolution parfaite. Porter à ébullition et faire refroidir en incorporant la purée de mangue. Laisser reposer une heure, de façon à laisser s'échapper l'air qui est entré dans la préparation. Entre temps, diluer à froid le calcic avec 1 litre l'eau, dans une calotte. Préparer un autre récipient ne contenant que de l'eau. Versez la quantité souhaitée de coulis de mangue à l'aide d'une cuillère demi-sphérique et réaliser de gros raviolis en forme de jaunes d'œufs. Après 1 minute de bain et selon la texture souhaitée, recueillir les sphères et les rincer dans le récipient d'eau afin d'éliminer le surplus de calcic. Poser sur la mousse de coco.</i></p> <p>- Confectionner la mousse de lait de coco : <i>Emulsionner la purée avec la lécithine au mixer (ou au batteur). Après 1 minute de stabilisation, prélever l'écume et disposer sur le blanc d'œuf.</i></p> <p>- Réaliser la meringue passion-banane : <i>Faire une meringue italienne aromatisée à la passion et banane. « Cuire » dans l'azote liquide en dressant des bâtonnets, juste avant d'envoyer.</i></p> <p>- Réaliser les nids de fruits exotiques : <i>Dissoudre le sucre et l'agar dans les purées de fruits. Porter à ébullition sans cesser de remuer et remplir un tuyau en plastique alimentaire à l'aide d'une seringue. Faire refroidir dans de l'eau glacée et expulser les spaghettis obtenus (avec la même seringue). Former en spirale au fond de l'assiette.</i></p> <p>- Réaliser les éléments de finition et dresser</p>
3 blancs d'œufs pasteurisés	100	g			
purée de noix de coco	400	g			
lait de coco (en boîte)	100	g			
sucres semoule	45	g			
1 feuille de gélatine (160 blooms)	3	g			
1 cartouche de gaz (pour siphon)	1	pièce			
NID GELIFIE FRUITS EXOTIQUES :					
purée de fruits de la passion	150	g			
purée de banane	100	g			
purée de mangue	150	g			
sucres semoule	30	g			
agar (produit « texturas » de PCB)	2	g			
COQUES PETILLANTES :					
chocolat blanc (fluidifié, 30 % de BC)	50	g			
pure pâte de noisette	50	g			
riz soufflé	30				
kipetti (bonbons PCB « Peta Zeta »)	20	g			
pignons de pin (haché)	30	g			
MERINGUE EXOTIQUE PASSION-BANANE :					
2 blancs d'œufs pasteurisés	70	g			
sucres semoule	100	g			
purée de fruits de la passion	40	g			
arôme banane	1	g			
azote liquide (fac de sciences)	1	litre			
MOUSSE DE LAIT DE COCO :					
purée de noix de coco	150	g			
lecite (émulsifiant PCB)	3	g			
SPHERIFICATION MANGUE :					
purée de mangue	250	g			
eau froide	150	g			
alginate (produit « texturas » de PCB)	1,5	g			
citras (produit « texturas » de PCB)	0,5	g			
bain d'eau (froide)	1	litre			
calcic (produit « texturas » de PCB)	5	g			
FINITION :					
10 coques d'œufs en chocolat blanc	100	g			
coloration (chocolat lacté, colorants)	10	g			

DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

