



RÉALISER UNE PÂTE À BOMBE

MATÉRIEL

- Batteur avec fouet
- Corne ou maryse
- Cul-de-poule
- Fouet
- Thermosonde

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 80 g Eau
- 2 P Œuf (entier)
- 120 g œuf (jaune)
- 150 g Sucre semoule



Dans une russe, chauffer le sucre et l'eau à 118 °C.



À l'aide d'un fouet, **battre** les œuf entier et le jaune d'œuf, puis verser le mélange eau/sucre en filet.



Fouetter vivement au batteur jusqu'à refroidissement.

4



Utiliser immédiatement ou **réserver** au frais à 3°C jusqu'au moment de l'utiliser.



MES NOTES