

## CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC-PISTACHE, SORBET FRAISES ET OLIVES NOIRES

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