

DÉLICE DE LITCHIS ET FRAMBOISES, SORBET À LA ROSE

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX	TOTAL	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Macarons lisses à la rose :					<p><i>- Peser les ingrédients nécessaires</i></p> <p>- Confectionner les macarons à la rose : Monter les blancs, le sucre semoule et l'acide tartrique. Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace tamisé. Ajouter l'eau de rose et le colorant. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante. Dresser sur un tapis siliconé, laisser croûter de préférence et cuire dans un four ventilé à 155°C pendant ± 8 minutes.</p>
poudre d'amande blanche	60	g			
sucre glace tamisé	110	g			
blancs d'œufs (1,5)	50	g			
sucre semoule	15	g			
acide tartrique (ou crème de tartre)	0,5	g			
Pain de Gênes à la framboise :					<p>- Confectionner le pain de Gênes : Monter au fouet la pâte d'amandes, la poudre de noisette et les œufs ajoutés progressivement. Tamiser ensemble la farine, la fécule et la levure chimique. Incorporer l'ensemble à l'appareil moussoux. Ajouter le beurre fondu, puis les framboises. Verser l'appareil dans un moule rectangulaire et cuire dans un four à 215°C pendant environ 15 minutes.</p>
pâte d'amande blanche (50%)	200	g			
œufs entiers (3,5)	170	g			
poudre de noisette blanche	50	g			
farine tamisée T55	20	g			
fécule de maïs	10	g			
Mousse fromage blanc-litchis :					<p>- Confectionner la mousse aux litchis : Faire tremper la gélatine. Mélanger au fouet la pulpe de litchis avec le sucre. Incorporer la gélatine ramollie fondue dans 5 fois son poids en eau, puis ajouter le fromage blanc et l'eau de rose. Mouler en cadre sur le pain de Gênes et laisser prendre au grand froid.</p> <p>- Confectionner le sorbet rose-litchis : Faire chauffer la pulpe de litchi, l'eau de rose, la poudre de lait et le colorant rose. Incorporer, le sucre mélangé au glucose atomisé et à l'anti-cristallisant. Pasteuriser le tout, mixer, chinoiser, refroidir rapidement et turbiner. Surgeler avant de bouler.</p>
pulpe de litchi (sucrée à 10%)	500	g			
sucre semoule	100	g			
fromage blanc	250	g			
gélatine (5 feuilles)	13	g			
eau de rose	1	goutte			
Sorbet à la rose et litchi :					<p>- Réaliser les éléments de finitions :</p> <p>-Cylindres en sucre : faire fondre l'isomalt. Ajouter une goutte d'eau de rose et du colorant rose. Couler le sucre à l'aide d'une cuillère sur du papier sulfurisé. Donner une forme cylindrique et réserver au sec.</p> <p>-Pétales de rose cristallisés : badigeonner les pétales au blanc d'œuf avec un pinceau. Saupoudrer de sucre semoule et faire sécher à l'étuve ou à l'air libre.</p> <p>-Coulis de framboise : Réserver la pulpe de framboise au frais dans une bouteille à coulis. Faire des gouttes.</p> <p>- Décorer les assiettes avec les fruits frais propres.</p>
pulpe de litchi (sucrée à 10%)	465	g			
sucre semoule	80	g			
eau de rose	4	gouttes			
colorant rose	8	gouttes			
stabilisateur (anti-cristallisant)	5	g			
Finition :					<p style="text-align: center;"><u>DRESSAGE ET PRÉSENTATION :</u></p>
20 framboises fraîches	60	g			
20 litchis	150	g			
isomalt	200	g			
pulpe de framboise	250	g			
20 pétales de rose non traités	250	g			
blanc d'œuf pasteurisé	20	g			
sucre semoule	35	g			

