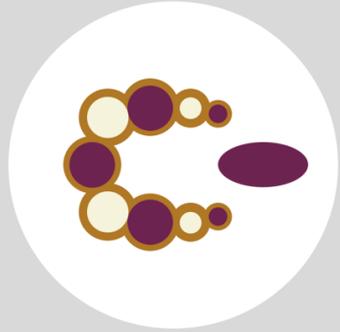


DESSERT	INFINIMENT FIGUE	
<b>NOMBRE DE COUVERTS</b> : 20 COUVERTS		
<b>DESCRIPTIF TECHNIQUE</b> : SABLÉE SURMONTÉ D'UNE MOUSSE À LA FIGUE GLACÉE AU GUIGNOLET, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC ET UN GEL FIGUE ACCOMPAGNÉ D'UN SORBET À LA FIGUE.		

PÂTE SABLÉE			MÉTHODE
FARINE	Kg	0,500	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser les pesées</li> <li>2. Sabler la farine et le beurre</li> <li>3. Disposer le sablage en fontaine. Réunir au centre le sel, le sucre et les jaunes d'œufs.</li> <li>4. Mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène.</li> <li>5. Fraiser la pâte et réserver au frais.</li> <li>6. Abaisser la pâte puis l'emporte pièce en demi-lune.</li> <li>7. Placer sur silpat et cuire au four sec à 180°C.</li> </ol>
BEURRE	Kg	0,300	
SEL	Kg	0,006	
SUCRE	Kg	0,200	
JAUNE D'ŒUF	Kg	0,100	
 -Voir livre la cuisine professionnelle P.636			

MOUSSE FIGUE			MÉTHODE
PURÉE DE FIGUE	Kg	0,500	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réhydrater la gélatine dans l'eau glacée.</li> <li>2. Réaliser la meringue italienne.</li> <li>3. Réaliser la crème fouettée.</li> <li>4. Faire tiédir dans une russe 0,150 kg de la purée de figue et y ajouter la gélatine égouttée, mélanger puis ajouter le reste de la purée de figue à la préparation.</li> <li>5. Ajouter avec une maryse à la purée de figue collée la meringue italienne puis la crème fouettée.</li> <li>6. Remplir les moules en silicone ½ sphères avec la mousse figue.</li> <li>7. Réserver en cellule de refroidissement rapide (CRR) à -18°C.</li> </ol>
SUCRE SEMOULE	Kg	0,170	
BLANC D'ŒUF	P	3	
GÉLATINE	Kg	0,012	
CRÈME	L	0,400	
CITRON	P	1	
 -La gélatine perd ses propriétés gélifiantes au contact de la chaleur. Il faut donc essayer de la chauffer le moins possible. -Voir cuisine professionnelle P.			

<b>BILLES AU GUIGNOLET</b>			MÉTHODE
GUIGNOLET	L	0,300	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mélanger le guignolet avec le Kappa Carraghénane dans une russe puis mixer au mixeur plongeant.</li> <li>2. Porter l'appareil 1' à ébullition.</li> <li>3. Piquer les ½ sphères de mousse figue avec un cure-dent et les tremper dans le guignolet tiède, réserver.</li> </ol>
KAPPA CARRAGHÉNANE	Kg	0,006	

<b>SORBET FIGUE</b>			MÉTHODE
PURÉE DE FIGUE	Kg	0,300	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser les pesées</li> <li>2. Mélanger les poudres (le sucre, le super neutrose et le sucre).</li> <li>3. Chauffer l'eau à 40°C.</li> <li>4. Ajouter dans l'eau les poudres en pluie et mixer au mixeur plongeant.</li> <li>5. Monter l'appareil à 85°C puis refroidir à 20°C en CRR.</li> <li>6. Ajouter la purée de figue à l'appareil puis mixer.</li> <li>7. Placer l'appareil dans des bols à pacojet puis placer en cellule à -18°C.</li> <li>8. Lorsque l'appareil est congelé, turbiner le sorbet au pacojet, mouler dans les moules en silicone quenelles et placer en CRR.</li> </ol>
EAU	L	0,095	
SUCRE	Kg	0,070	
GLUCOSE ATOMISÉ	Kg	0,020	
SUPER NEUTROSE	Kg	0,002	
			
 -			

<b>GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC</b>			MÉTHODE
GÉLATINE	Kg	0,001	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réhydrater la gélatine dans l'eau glacée.</li> <li>2. Porter à ébullition 0,100 L de crème liquide.</li> <li>3. Hors du feu ajouter la gélatine égouttée.</li> <li>4. Verser 1/3 de la crème chaude sur le chocolat blanc et mélanger énergiquement pour le faire fondre.</li> <li>5. Verser les 2/3 restant et mélanger pour obtenir un appareil homogène.</li> <li>6. Ajouter le reste de la crème froide, mélanger et réserver.</li> </ol>
CHOCOLAT BLANC	Kg	0,060	
CRÈME LIQUIDE 35 %	L	0,265	

<b>GEL FIGUE</b>			MÉTHODE
PURÉE DE FIGUE	Kg	0,200	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mélanger l'agar-agar et la purée de figue dans une russe, mixer au mixeur plongeant.</li> <li>2. Porter l'appareil 1' à ébullition.</li> <li>3. Réserver l'appareil au frais jusqu'à complet refroidissement puis mixer pour réaliser le gel.</li> <li>4. Placer dans une pipette et réserver.</li> </ol>
AGAR-AGAR	Kg	0,002	