

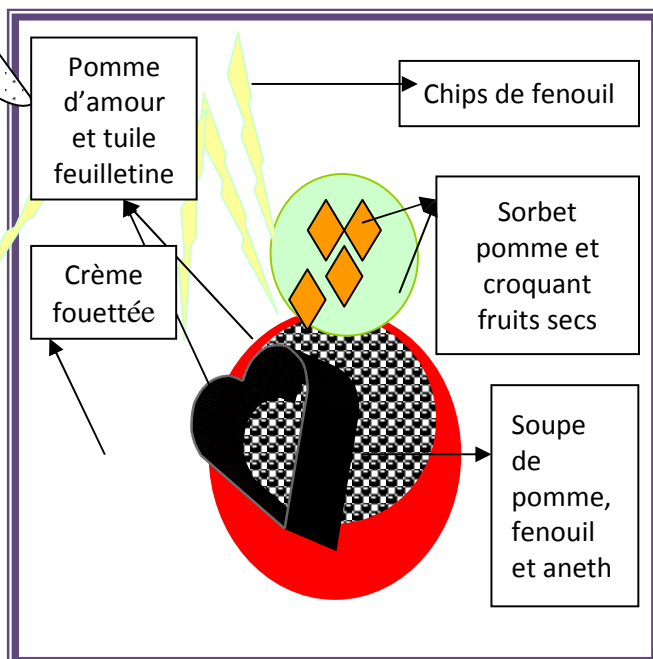


### Pomme d'amour aux saveurs anisées :

*Pomme d'amour garnie d'une soupe de pommes aux saveurs anisées surmontés d'un sorbet pomme, de fines chips de fenouil confit et d'éclats de crumble aux fruits secs.*

Nom des élèves : **ROUSSILLAT Delphine**  
**GILLES Agathe**

*Pour imaginer notre dessert, nous avons travaillé autour des deux mots qui identifient la coupe glacée « la dame blanche ». Ces deux mots sont « **dame** » qui pour nous représente l'amour au sens le plus large donc nous avons de suite pensé à réaliser notre dessert autour de la pomme qui est symboliquement le fruit de l'amour. Et le mot « **blanche** » qui représente à notre avis la pureté et l'identité de cette coupe glacée ; c'est pour cela que nous avons réalisé un fin cordon de crème fouettée autour de notre dessert pour rappeler la version classique de la coupe glacée la dame blanche.*



## TRAVAIL SUR PANIER

INGREDIENTS	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Sucre semoule	Kg	0.050	<b><u>Moelleux chocolat (2 personnes)</u></b> Monter au fouet le sucre et les œufs (10 mn). Incorporer délicatement le couverture et le beurre fondu à 45°C puis ajouter la farine. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
Œufs entiers	Kg	0.050	
Couverture noire à 64%	Kg	0.050	
Beurre pommade	Kg	0.050	
Farine tamisée	Kg	0.025	
			Graisser et chemiser de papier cuisson des cercles en inox. Garnir. Surgeler. Cuire de 8 à 10mn / 200°C four ventilé
Sucre semoule	Kg	0.050	<b><u>Recette n°2 à essayer</u></b> <b><u>Moelleux chocolat (2 personnes)</u></b> Four ventilé à 180 °C / 12 minutes
Œufs entiers	Kg	0.050	
Couverture noire à 64%	Kg	0,030	
Beurre pommade	Kg	0.030	
Farine tamisée	Kg	0.015	
Pâte d'amandes à 50%	Kg	0.075	<b><u>Moelleux amandes (possibilité de mettre au centre un coulis ou des fruits poêlés)</u></b> Détendre la pâte d'amande en ajoutant graduellement Les œufs montés au ruban. Ajouter la farine tamisée avec la fécule, le beurre chaud et le Cointreau. Dresser dans les moules saupoudrer 2 fois de sucre glace et cuire à 155°C / 15 minutes clé ouverte.
Œufs	Kg	0.055	
Farine	Kg	0.005	
Féculé	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0,023	
Cointreau	Kg	0.004	
Purée de fruits	Kg	0.170	<b><u>Coulis pour moelleux</u></b>
Sucre semoule	Kg	0.010	
Pectine	Kg	0.008	
Beurre pommade	kg	0.055	<b><u>Sablé breton au chocolat</u></b> Mélanger le beurre pommade avec le sucre. Ajouter les jaunes, le sel, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Incorporer la couverture fondue à 40°C. Réserver 2 heures en cellule positive. Etaler à 1 cm d'épaisseur. Détailler et cuire dans des cercles inox beurrés de 5 cm de diamètre à 160°C / 15 minutes Découper le reste de la pâte en bâtonnets pour décorer.
Sucre semoule	kg	0.040	
Jaunes d'œufs	kg	0.025	
Sel	kg	0.001	
Farine	kg	0.060	
Levure chimique	kg	0.006	
Cacao poudre	kg	0.004	
Couverture noire	kg	0.012	
Bananes	kg	0.0150	<b><u>Bananes flambées au rhum ou autres fruits</u></b>
Beurre	kg	0.015	
Sucre semoule	kg	0.025	
Rhum	kg	0.015	

## TRAVAIL SUR PANIER

INGREDIENTS	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Blanc d'œufs	kg	0.075	<p><b><u>Coque meringue autour de flexipan ou mikado</u></b>                      Monter les blancs avec le sucre puis incorporer à la maryse le sucre glace. Cuire à 90°C dans les flexipan. Après cuisson garnir le centre de glace et de morceaux de fruits macérés.                      Recouvrir de meringue légère et colorer à four très chaud.</p>
Sucre	kg	0.075	
Sucre glace	kg	0.075	
Blancs d'œufs	kg	0.075	<p><b><u>Meringue légère</u></b>                      Monter les blancs et les serrer avec le sucre ajouter les zestes.</p>
Sucre semoule	kg	0.075	
Zeste de citron	U	1/4	
Blancs d'œufs	kg	0.100	<p><b><u>Coque de meringue style îles flottante</u></b>                      Au four ventilé à 105°C / 10 minutes.                      Démouler au lait chaud.                      Ou au four vapeur basse pression.</p>
Sucre	kg	0.100	
Jus de citron	PM	PM	
Beurre	kg	0.050	<p>Crème d'amande en flexipan                      Au four à 180°C                      Ou au bain marie <b>à essayer.</b></p>
Sucre	kg	0.050	
Oeufs	kg	0.050	
Poudre d'amandes	kg	0.050	
Beurre	kg	0.125	<p><b><u>Flan amande abricot ou autres fruits:</u></b>                      Blanchir le beurre, la poudre d'amande et le sucre a la palette et incorporer petit à petit les oeufs bien foisonner et ajouter la poudre a crème et la crème fleurette,                      Dans le silpat forme Baba déposer quatre quartiers d'abricots et dresser a la poche la quantité de masse puis cuire au bain marie.</p>
Sucre	kg	0.125	
Oeufs	kg	0.200	
Poudre d'amandes	kg	0.125	
Poudre à crème	kg	0.020	
Crème fleurette	kg	0.100	
Glucose	kg	0.040	<p><b><u>Coulis caramel</u></b>                      Possibilité de rajouter des épices.</p>
Sucre semoule	kg	0.110	
Crème	kg	0.300	
Beurre	kg	0.040	

## TRAVAIL SUR PANIER

INGREDIENTS	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Blancs d'œufs	Kg	0.075	<b>FOND DE DACQUOISE SPÉCIALE AUX AMANDES + 1 DISQUE</b> Tamiser le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à la maryse les poudres à la meringue. Beurrer deux cercles de 18 cm et de 3 cm de hauteur et coller à l'intérieur une bande de feuille papier cuisson de la hauteur du cercle. A la douille n°9 dresser l'appareil à dacquoise en spirale au fondes cercles et des petites boules tout autour. Cuire au four ventilé à 160°C / 20 minutes.
Sucre semoule	Kg	0.075	
Sucre glace	Kg	0.075	
Poudre d'amandes	Kg	0.060	
Farine	Kg	0.015	
Lait	Kg	0.100	<b>Soupe chocolat chaude</b> Bouillir le lait. Verser sur la couverture hachée.
Couverture Caraïbe (noire)	Kg	0.040	
			<b>Soupe chaude au praliné</b> Chauffer le lait, la crème, le sirop de glucose et le zeste de citron. Verser sur le praliné de façon à obtenir une émulsion. Chinoiser. Servir en théière.
Lait	Kg	0,103	
Crème fleurette	Kg	0.060	
Praliné fruité Valrhona 50%	Kg	0.050	
Sirop de glucose	Kg	0.010	
Zestes de citron jaune facultatif	P	Pm	
			<b>Soupe de fruits exotiques ou autres fruits</b> Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, les zestes de citrons verts, la gousse de vanille. Disposer sur une glaçante et laisser refroidir. Au moment du service ajouter les fruits coupés en julienne. possibilité de rajouter n'importe quels fruits et ou des épices dans le sirop.
Eau	Kg	0.180	
Sucre	Kg	0.075	
Zestes de citron vert	U	1/2	
Gousse de vanille	Kg	1/2	
Mangue	Kg	0.110	
Ananas	Kg	0.110	
Kiwi	Kg	0.075	
bananes	Kg	0.075	

## TRAVAIL SUR PANIER

INGREDIENTS	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Lait	Kg	0,100	<u>Sauce chocolat chaude</u> Bouillir les liquides et verser sur la couverture hachée et le cacao poudre.
Crème	Kg	0.020	
Cacao poudre	Kg	0.020	
Couverture noire	Kg	0.020	
			➤ Craquant glucose au four parsemé de fruits secs.
Farine	Kg	0.060	<u>Appareil décors pochoir ou spaghetti</u>
Sucre glace	Kg	0.050	
Crème liquide	Kg	0.030	
Blancs	Kg	0.030	
Purée de fruits	Kg	0.100	<u>Coulis de fruits</u> Faire bouillir l'eau et le sucre verser sur la purée de fruit ne plus faire bouillir.
Eau	Kg	0.025	
Sucre	Kg	0.025	
Framboises	Kg	0.100	<u>Jus de framboise</u> Mélange et chauffer au bain-marie 1 heure, chinoiser sans fouler la préparation.
Sucre	Kg	0.040	
purée de fruits	kg	0,100	<u>Coulis gélifier avec fruits incrustés</u>
sucré	kg	0,020	
feuilles de gélatine	kg	1,5	
fruits	kg	PM	
beurre	kg	0,050	<u>crumble</u>
sucré	kg	0,050	
farine	kg	0,050	
poudre d'amandes	kg	0,040	
praliné	kg	0,100	<u>feuillettine</u>
feuillettine	kg	0,050	
couverture blanche	kg	0,025	