

Pellé Cyril

Biscuit de Savoie, crème au thé matcha
et fruits de saison
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BISCUIT				<p>BISCUIT : Tamiser la farine et la féculé, clarifier les œufs. Monter les blancs en neige en incorporant le sucre glace progressivement jusqu'au bec d'oiseau. Ajouter les jaunes délicatement ainsi que le mélange féculé farine à la maryse. Ajouter le zeste de citron et mouler en cercle ou en moules beurrés. Cuire à 180°C environ 20 minutes, laisser tiédir et décercler (ou démouler)</p> <p>CRÈME THÉ MATCHA: Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Porter à ébullition la moitié de la crème, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat blanc. Ajouter l'autre moitié de la crème et refroidir rapidement. Mettre la crème refroidi dans un batteur et monter comme une ganache avec la poudre de thé matcha, mettre en poche à poche à douille.</p> <p>FRUITS : Peler à vif les agrumes et prélever les segments. Éplucher les kiwis et tailler en demis rondelles</p> <p>DRESSAGE : Garnir le biscuit avec la crème, ajouter les fruits et saupoudrer de thé et de noisettes concassées torréfiées.</p>
Œufs	Pce	6		
Farine	Kg	0,060		
Maïzena	Kg	0,060		
Sucre glace	Kg	0,120		
Citron jaune	Pce	1		
CRÈME MATCHA				
Chocolat blanc	Kg	0,130		
Crème liquide 35 %	L	0,550		
Feuille de gélatine	Pce	2		
Thé matcha poudre	Kg	0,020		
FRUITS				
Pomelos	Pce	2		
Orange sanguine	Pce	2		
Kiwi	Pce	2		
Framboise	Kg	0,125		
FINITION				
Thé matcha	Kg	0,010		
Noisettes concassées	Kg	0,020		
NOTES PERSONNELLES :				