

Macarons mangue passion, crème brûlée
Coco combava
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
MACARONS			Macarons :
Sucre semoule	Kg	0,050	Mixer le mélange poudre d'amande et sucre glace, tamiser si besoin.
Sucre glace	Kg	0,175	Monter les blancs au batteur et les serrer au sucre semoule (en fin).
Blancs d'œufs	Kg	0,100	Incorporer très délicatement le mélange amande sucre glace aux blancs d'œufs jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse (macaroner).
Poudre d'amande	Kg	0,125	
Colorant alimentaire	L	PM	
CRÈME MANGUE PASSION			
Œufs entiers	Pce	3	Dresser sur papier cuisson, 3 cm de diamètre, laisser croûter 10 MINUTES.
Sucre	Kg	0,120	Cuire environ 10 à 12 minutes à 180°C en surveillant.
Pulpe mangue	Kg	0,150	Décoller à la sortie du four.
Fruits de la passion	Pce	2	
Beurre	Kg	0,165	
Gélatine Feuille	Pce	2	
CRÈME BRÛLÉE COCO COMBAVA			Crème mangue passion:
Lait coco	L	0,75	Mettre la gélatine dans l'eau froide.
Lait entier	L	0,5	Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la pulpe de mangue et cuire à ébullition.
Citron combava	Pce	1	Ajouter hors du feu le beurre en parcelles et mixer avec la gélatine.
Cassonade	Kg	0,090	Incorporer les fruits de la passion
Jaune d'œufs	Pce	8	Réserver au frais
DÉCOR			Crème brûlée coco combava:
Cassonade finition	Kg	0,030	Porter les deux laits à frémissement avec les zestes de citron combava.
Fruits rouges (groseille)	Bquette	1	Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer le mélange de laits, écumer et garnir les coupelles.
Fleurs	Pce	8	Cuire à 120°C environ 45 minutes
Notes personnelle			Montage macarons :
			Garnir de crème à l'aide d'une poche à douille une coque et coller une deuxième sur cette dernière.
			Dressage :
			Saupoudrer les crèmes refroidies de cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau.
			Décorer avec une fleur et une grappe de groseille. Disposer le macaron au dernier moment