

Composition :	Biscuit macaron Sorbet plein fruit Mangue Sorbet plein fruit Fraise de Plougastel Sorbet pelin fruit Litchi Enrobage à batonnet Dulcey
---------------	--

<b>Sorbet</b> Fraises de Plougastel <b>65 %</b> Plein fruit	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids en g</b>	<b>Procédé :</b> Réaliser un sirop avec l'eau A 40°C, ajouter les sucres ( moins 10 % de sucre) A 50°C, ajouter le sucre restant et les stabilisants. Pasteuriser à 85 °c Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la pulpe de fraises Ajouter les fraises mixées . Laisser murer avec les fruits Régler au réfractomètre à 32,3°Brix , mixer , turbiner Mouler et stocker à - 18°C..
	Pulpe de Fraises de Plougastel	1300	
	Eau	163	
	Saccharose	370	
Base du fruit :	Glucose atomisé	160	
<b>9 ° Brix</b>	-	-	
	-	-	
Brix du mix avant turbinage:	Stabilisants à sorbets	7	
<b>32,30° Brix</b>	<b>Total</b>	<b>2000</b>	

<b>Sorbet</b> Mangue <b>60 %</b> Plein fruit	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids en g</b>	<b>Procédé :</b> Réaliser un sirop avec l'eau A 40°C, ajouter les sucres ( moins 10 % de sucre) A 50°C, ajouter le sucre restant et les stabilisants. Pasteuriser à 85 °c Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la pulpe de mangue
	Pulpe de mangue	1200	
	Eau	343	
Base du fruit :	Saccharose	330	
<b>17° Brix</b>	Glucose atomisé	120	
	-	-	
Brix du mix avant turbinage:	Stabilisants à sorbets	7	
<b>32,7° Brix</b>	<b>Total</b>	<b>2000</b>	

<b>Sorbet</b> Litchi <b>60 %</b> Plein fruit	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids en g</b>	<b>Procédé :</b> Réaliser un sirop avec l'eau A 40°C, ajouter les sucres et les stabilisants. Pasteuriser à 85 °c Refroidir rapidement à 4°C. Laisser murer au moins 4 heures. Ajouter la pulpe de litchis
	Pulpe de litchi	1332	
	Eau	402	
Base du fruit :	Saccharose	138	
<b>22° Brix</b>	Glucose atomisé	120	
Pulpe sucrée à 10%	-	-	
Brix du mix avant turbinage:	Stabilisants à sorbets	8	
<b>32,8° Brix</b>	<b>Total</b>	<b>2000</b>	

<b>Biscuit</b> Pâte à choux aux zestes de citrons	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids en g</b>	<b>Procédé :</b> Faire une pâte à choux avec le lait et le beurre , puis la farine et les œufs. Quand la pâte à choux est finie, faire une meringue française avec les blancs, le sucre. et les zestes de citrons Incorporer délicatement la meringue à la pâte à choux. Etaler sur une plaque 60x40, les 800 gr. Cuire à 170°C environ 12 minutes.
	Lait entier	70	
	Beurre	85	
	Farine	75	
	Œufs	75	
	Jaunes d'œufs	130	
	Blancs d'œufs	230	
	Sucre	120	
Zestes de citrons	15		
	<b>Total</b>	<b>800</b>	

<b>Montage</b>	<b>Procédé :</b> Dans un cadre 60x40 cm autour 6 cm, diposer au fond du cadre une feuille de biscuit pâte à choux Dessus , étaler régulièrement sur 1 cm, le sorbet fraises de Plougastel, surgeler Ensuite étaler sur 1 cm, le sorbet Litchi rose, surgeler puis terminer par une couche de sorbet mangue sur 1 cm. Recouvrir le tout d'une dernière couche de biscuit pâte à choux, surgeler l'ensemble. Découper des rectangles, selon la taille désirée , puis arrondir les bouts Glacer avec un glacage batonnets Dulcey ( Valrhona) puis enfile le batonnets xxl ( abaisse langue) Décorer avec un 31 en chocolat de couverture.
----------------	--