

Petit Four Fruits rouges

Meringue à la Griotte

250 g	Pulpe de griottes
25 g	Albuwhip Sosa
80 g	Trehalose Sosa
120 g	Sucre semoule

Mixer la purée de griotte avec l'albuwhip.
Fouetter au batteur en ajoutant petit à petit le mélange des sucres (tréhalose et sucre semoule)
Monter jusqu'à obtenir une meringue ferme.
Réaliser des coques de meringue en recouvrant à l'aide d'une poche et d'une douille unie l'extérieur de moules silicone demi-sphériques.
Sécher au deshydratateur 8h à 40° ou 1h au four ventilé à 80°

Ganache montée Inspiration Fraise

450 g	Pulpe de fraise
50 g	Glucose DE 40 sosa
50 g	Sucre inverti
1050 g	INSPIRATION fraise
1500 g	Crème UHT 35%

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème uht froide.
Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et de préférence une nuit.

Montage et finition

Foisonner la ganache montée, garnir à l'aide d'une poche et douille unie les meringues.
Parsemer avec des petits éclats de fraise Wet Proof Sosa.

Petit Four Macadamia

Brownies Chocolat P125

100 g	Œufs entiers
17 g	Blancs d'œufs
50 g	Sucre semoule
50 g	Cassonade
100 g	BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE VALRHONA
60 g	P125 COEUR DE GUANAJA
30 g	Farine
45 g	Noix de Pecan Sosa

Fondre le chocolat, ajouter le beurre liquide clarifié. Vérifier la température, elle doit être à 45/50°C.
Monter ensemble, les œufs, les blancs d'œufs, et les sucres (cassonade et sucre semoule) jusqu'à obtenir une préparation lisse et bien foisonnée.
Verser le mélange beurre-chocolat dans le mélange œufs blancs et sucre, ajouter la farine préalablement tamisée.

Homogénéiser le mélange

Ajouter les noix de pecan concassées

Verser dans un cadre de 30x40 cm.
Cuire à 160°C
Réserver à température ambiante

Crèmeux Macadamia

100 g	Lait entier
100 g	Crème uht 35%
80 g	Glucose DE 40 sosa
700 g	Pur Pate macadamia Sosa
6 g	Gélatine poudre 220 bloom sosa

Réhydrater la gélatine poudre avec 5 fois son volume en eau.
Chauffer le lait et y ajouter la gélatine
Verser et émulsionner sur le pate pure macadamia Sosa
Réserver au froid minimum 12 heures.

Montage et finitions

Détailler le cadre de brownie en carrés de 3 cm.
Avec le crèmeux macadamia et à l'aide d'un douille unie diamètre 4, recouvrir les carrés de brownies en style spaghetti
Décorer avec cacahuètes cantonaise concassées

Petit four Pistache

Crèmeux Pistache

100 g Lait entier
100 g Crème Uht 35%
80 g Glucose DE 40 sosa
6 g Gélatine poudre 220 bloom sosa
700 g Pure pate pistache Sosa

Réhydrater la gélatine poudre avec 5 fois son volume en eau.
Chauffer le lait et y ajouter la gélatine
Verser et émulsionner sur le pate pure pistache sosa
Réserver à froid minimum 12 heures.

Montage et finitions

30 Unité Cône chocolat pistache LRN
QS Pistache poudre Sosa

Garnir les cônes de crèmeux à l'aide d'une poche puis recouvrir de poudre pistache