

SOUS BOIS

MOUSSE FRAMBOISE

<i>Progression</i>	<i>Quantités</i>	<i>ingrédients</i>
Chauffer la pulpe de cassis ajouté la gélatine tremper dans l'eau puis verser sur la pulpe de framboise froide ! mixer puis ajouter la meringue aux fruits et la crème fouettée .	1KG	Pulpe de framboise
	250 gr	Pulpe de cassis
	30 gr	Gélatine feuille
	210 gr	eau
	1LT 250 gr	Crème fouettée
	575 gr	Meringue aux fruits

Meringue aux fruits

<i>Progression</i>	<i>Quantités</i>	<i>Ingrédients</i>
Mettre au batteur la pulpe décongeler les blancs séchés et le sucre inverti ! Au premier bouillon verser le glucose et monter en 3° vitesse	150 gr	Pulpe de cassis
	25 gr	Blancs d'œuf séchés
	50 gr	Sucre inverti
	350 gr	Glucose bouillant

Mousse citron

<i>Progression</i>	<i>Quantités</i>	<i>Ingrédients</i>
Fondre la gélatine avec l'eau ajouter la crème citron tempérer puis la crème montée !	1 kg	Crème citron
	24 gr	Gélatine feuille
	175 gr	Eau
	1 lt	Crème montée

Glaçage framboise

<i>Progression</i>	<i>Quantités</i>	<i>Ingrédients</i>
Cuire la pulpe et le glucose a 103° Ajouter le glaçage neutre et la gélatine fondue dans l'eau ! mixer le tous et réserver ! Utiliser en réchauffant au micro onde !	500 gr	Pulpe de framboise
	150 gr	Glucose
	20 gr	Gélatine
	140 gr	Eau
	750 gr	Glaçage neutre