

Fiche pratique Thème : Desserts assiette	<i>Macaron framboise, douceur pistache &amp; fruits rouges</i>		Base : 420 pers Saison :			
Recettes	Techniques		Ingrédients	kg	prix au KG	Prix total
<i>Macarons à la meringue italienne</i>	<b>Mixer</b> : la poudre d'amandes, le sucre glace <b>Passer</b> : au tamis <b>Ajouter</b> : les blancs d'œufs (1)	Appareil N°1	Poudre d'amande : Sucre glace : (1) Blanc d'œuf :	5.500 5.500 1.980		
	<b>Monter</b> : les blancs d'œufs (2) <b>Verser</b> : le sucre cuit à 118°C <b>Refroidir</b> : légèrement la masse	Appareil N° 2	(2) Blanc d'œuf : Sucre : Eau :	1.980 5.500 1.760		
	<b>Melanger</b> : l'appareil n°1 et n°2 <b>Macaronner</b> : rabattre l'appareil pour le lisser et faire briller <b>Dresser</b> : à la poche et douille n° 7 sur feuille de papier cuisson de forme oblongue ou allongée <b>Parsemer</b> : de pistache hachées <b>Cuire</b> : sur plaque double four à sole (190°C/7 mn)-(170°C/13 mn) <b>Réserver</b> : sur grille <b>Congeler</b> : pour décoller du papier cuisson		Colorant Rouge :			
<i>Confiture de framboise pépins</i>	<b>Mixer</b> : les framboises <b>Bouillir</b> : la pulpe de framboises <b>Mélanger</b> : et verser dans la pulpe de framboise la pectine avec 0,030 gr de sucre <b>Maintenir</b> : l'ébullition en ajoutant le reste du sucre par petite quantité <b>Cuire</b> : à 104°C, incorporer l'acide tartrique, refroidir rapidement		Framboise entière surgelée : Sucre : Pectine verte : Acide tartrique en solution :	7.000 7.000 0.045 0.045		
<i>Crème princesse à la pistache</i>	<b>Réhydrater</b> : dans 5 fois leur poids en eau <b>Bouillir</b> : le lait <b>Infuser</b> : la vanille <b>Blanchir</b> : les jaunes et le sucre et la poudre à crème sans monter <b>Mélanger</b> : le lait et les jaunes œufs, sucre et poudre à crème <b>Cuire</b> : 2 mn <b>Ajouter</b> : la gélatine <b>Refroidir</b> : à 35°C environ <b>Incorporer</b> : la crème fouettée mousseuse <b>Réserver</b> : en bac gastro filmé		Lait : Vanille gousse : Pâte de pistache : Jaune d'œuf : Sucre : Poudre à crème : Gélatine en poudre : Crème fouettée :	8.000 8pièces 0.200 1.600 2.000 0.650 0.150 10.000		
<i>Coulis de fruits rouges</i>	<b>Mélanger</b> : la pulpe de framboise et le sucre <b>Mixer</b> : <b>Filmer, réserver</b> : au froid		Purée de framboise srgelée: Sucre semoule :	8.000 0.800		
<i>Sorbet fruits rouges</i>	<b>Mélanger</b> : les éléments secs (sucre, glucose atomisé, stabilisateur). <b>Chauffer</b> : l'eau à 40°C <b>Verser</b> : les éléments secs en pluie <b>Porter</b> : à ébullition <b>Incorporer</b> : les pulpes de fruits <b>Mixer</b> : <b>Maturer</b> : 4 heures maximum au froid 2 à 4°C <b>Mixer</b> : <b>Turbiner, glacer</b> : <i>Si utilisation de pulpe surgelée sucrée à 10% enlever 2.000 kg de sucre environ de la recette. Peser au réfractomètre à 28° brix.</i>		Pulpe de fraise : Pulpe de framboise : Pulpe de cassis : Eau : Glucose atomisé : Sucre : Stabilisateur pour sorbet :	10.500 4.500 4.500 4.200 1.500 4.800 0.120		
<i>Crumble amande pistache</i>	<b>Mixer</b> : la poudre d'amande et les pistaches entières <b>Mélanger</b> : le beurre, le sucre vergeoise, la farine, la poudre d'amande et pistache <b>Sabler</b> : sans former une pâte <b>Réserver</b> : au froid		Poudre d'amande : Pistache entière : Sucre vergeoise blonde : Beurre : Farine :	0.700 0.700 2.800 1.400 1.400		