

Cuisine note à note

A close-up photograph of a truffle, showing its characteristic bumpy, irregular surface. A thin red ribbon is tied around the top of the truffle. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the truffle against a dark background.

*Note de méthional à note truffée
en superposition*

Marc Saillard

La mousse

Les ingrédients

- 42 g Blancs
d'œufs poudre
- 300 g Eau
- 35 g



Réalisation

Dissoudre les blancs d'œufs en poudre dans l'eau.

Battre en neige.

Incorporer le saccharose dans les blancs en neige pour serrer la mousse.

Arôme et colorant en dernier puis réserver. Cuire au micro-ondes pendant 8 secondes au dernier moment.

-- > Petite particularité: Cuire à plusieurs reprises jusqu'à obtenir une stabilisation de la mousse.

Le disque truffé

Les ingrédients

- 100 g
Isomalt
- Q.S

Arôme de truffe

Réalisation

Faire chauffer l'isomalt jusqu'à ébullition.
(surtout sans eau)

Ajouter au dernier moment l'arôme et le colorant.

Couler l'isomalt sur un silicone à la forme désirée.

Le produit fini est à manipuler délicatement car il est très friable.

Réserver.



La cuillère



Réalisation d'une cuillère

Réhydrater les œufs.

Incorporer chaque ingrédient au fur et à mesure.

Diluer le méthional pour l'incorporer à une dose n'excédant pas les 0,2 %.

Colorer la préparation selon la couleur désirée.

Cuire au four à 160 ° pendant 7 minutes dans un moule correspondant à la forme désirée.

Réserver.

Les ingrédients

- 70 g
Saccharose
- 70g Petit lait
(beurre clarifié)
- 70 g Amidon
de blé

Le dressage

