

Concours de Cuisine Note à Note 2015



Elise Bourcier

Xavier Pauly

Brique

Ingrédient	% (w/w)
Albumine	3,9
Eau 1	24,3
Xanthane	0,5
Glucose	15,8
Fructose	15,8
Protéine de lait	2,4
Eau 2	36,4
Bêta-carotène	0,2
Polyphénols	0,5
Méthyle cellulose	0,2
Total	100

Battre au batteur albumine + eau 1

Ajouter glucose, fructose et xanthane puis mixer

Ajouter les autres ingrédients puis mixer

Remplir des emporte-pièces rectangulaires avec la mousse

Cuire au four à 80°C pendant 12h

Démouler



Terre

Ingrédient	% (w/w)
Protéine de lait	3,2
Eau	6,3
Xanthane	0,5
1-octen-3-ol 0,1%	3,2
Huile de tournesol	22,2
Protéine de lupin	25,4
Protéine de pois	6,3
Sirop de glucose	31,7
Polyphénols	1,3
Total	100,0

Mixer l'ensemble des ingrédients

Cuire au four à 140°C pendant 15 minutes

Casser à la cuillère pour faire un « crumble »

Ciment

Ingrédient	% (w/w)
Eau	7,0
Xanthane	0,7
Protéine de lait	5,2
Sucre « pétillant » (sirop de glucose + dioxyde de carbone)	3,5
Huile de tournesol	59,2
Sucre	24,4
Total	100,0

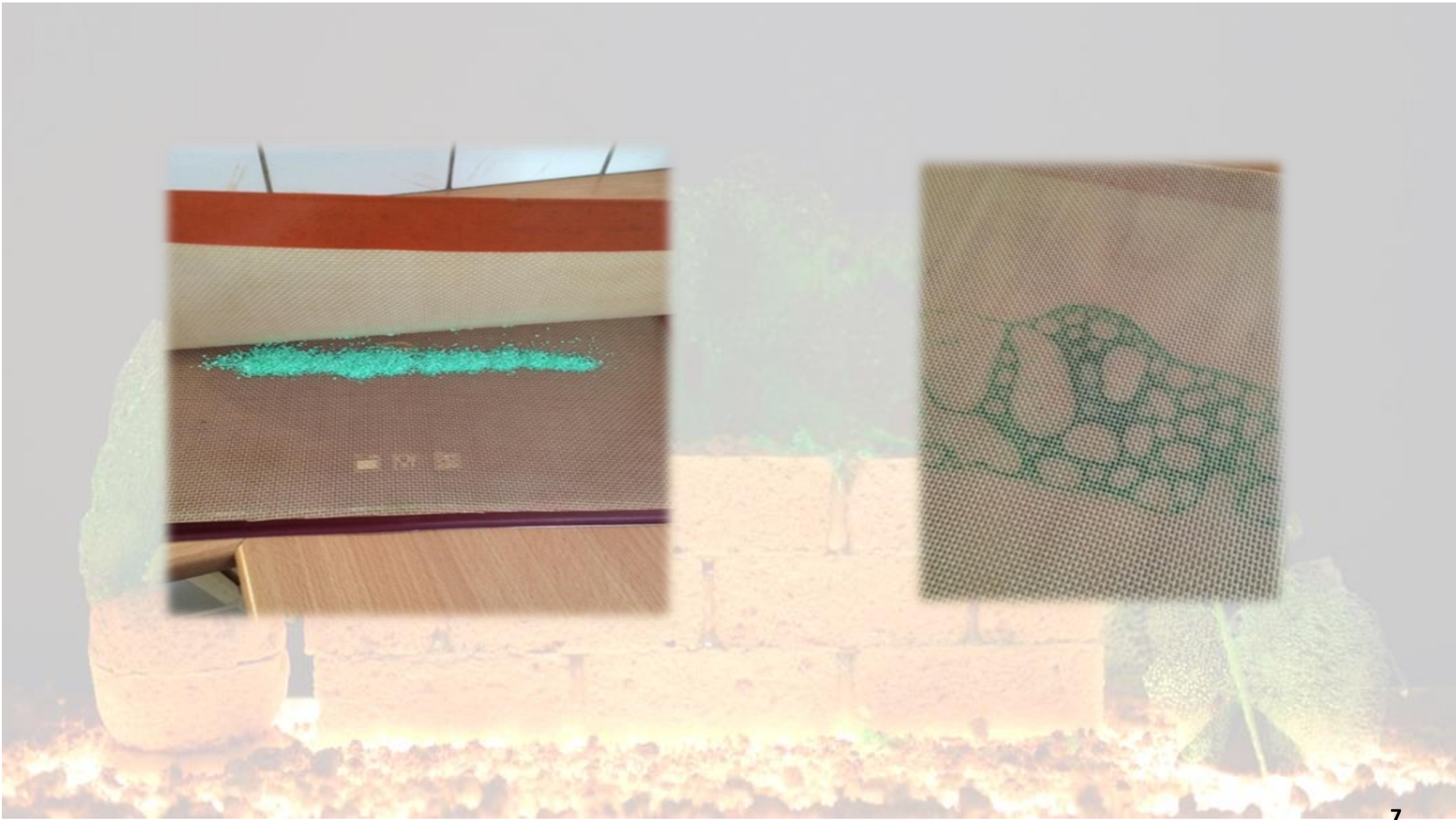
Mixer l'ensemble des ingrédients
Ajouter le sucre pétillant

Feuillage grimpant

Ingrédient	% (w/w)
Isomalt	98,0
Chlorophylle E140	1
DL-Menthol 0,1%	0,4
Hexanal 0,1 %	0,6
Total	100,0

Mélanger les ingrédients

Cuire au four entre 2 feuilles de Flexipan à 180°C pendant 8 minutes



Assemblage



