

Concours de cuisine « note à note »

Tartelette aux saveurs boisées



Candidat
: Christophe Masselin

Coulis acide

- 110g d'eau
- 20g de protéines sérique de lait
- 3g d'acide citrique
- 4 gouttes de colorant jaune
- 60g d'huile végétal
- 60g de saccharose

Progression

Dans une casserole, faites chauffer l'eau à 50°C, ajouter les protéines et mélanger.

Ajouter ensuite l'acide citrique, le saccharose, l'huile et le colorant



Déposer ce liquide mousseux dans le fond d'une tartelette cuite et enfourner au four à la température de 80°C.



Au bout de 30 minutes le coulis doit être coagulé
Laisser refroidir au réfrigérateur.



Photo

Mousse de chocolat boisée

- 200g d'eau
- 10g de protéines sériques
- 2g d'octénol
- 20g de glucose
- 250g de chocolat blanc

Progression

Mettre à chauffer l'eau à 50°C et incorporer les protéines sériques, mélanger. Ajouter l'octénol, et le glucose.

Verser ce liquide encore chaud sur le chocolat blanc fondu et mélanger correctement.

Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4 heures ou mieux toute la nuit.



A l'aide d'un batteur mélangeur, foisonner ce mélange jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly



Dresser à l'aide d'une poche des rosaces sur votre coulis acide.

