

# Concours de cuisine note à note 2016

Eric-Olivier LERMUSIAUX  
FRANCE  
Amateur  
16 avenue Jacques Cartier  
77600 Bussy Saint Georges  
[eolermusiaux@free.fr](mailto:eolermusiaux@free.fr)



**Gourmandise sablée aux fruits rouges relevés**

### **Biscuit sablé note à note**

10 grammes de glucose déshydraté  
9 grammes de jaune d'œuf en poudre  
11 ml d'eau  
20 grammes d'amidon de maïs  
1 gramme de méthylcellulose  
0,5 gramme de poudre à lever  
10 grammes d'huile de noisette  
4 gouttes de préparation aromatisante orange

### **Gelée fondante fruits rouges épicés note à note**

100 ml d'un mélange eau, glucose, jus de framboise  
cryoconcentré, quelques gouttes de préparation aromatisante  
cassis (les quantités varient en fonction de l'équilibre gustatif)  
5 grammes de pectine NH  
1 pointe de couteau de capsaïcine  
1 pointe de couteau de colorant rouge

### **meringue à l'orange poivrée note à note**

4 grammes de blanc d'œuf en poudre + 28ml d'eau  
1 pointe de colorant rouge scintillant  
10 grammes de glucose déshydraté  
0,5 gramme de méthylcellulose  
3 gouttes de préparation aromatisante orange  
2 pointes de couteau de pipérine