

Recette concours CNN:

Meringue :

Ingrédients :

- 150g de saccharose (sucre semoule)
- 100g d'un mélange de protéines (blanc d'œuf)
- Arôme naturel de citron

Protocole :

Préchauffer le four à 110°C à chaleur tournante.

Peser 75g de saccharose puis mixer au Thermomix (vitesse max , 5 secondes) □ Obtention de « sucre glace ».

Après avoir équipé le Thermomix du fouet, insérer les 100g de protéines (environ 3 blancs d'œufs) et mixer (vitesse 3, 7 minutes, 37°C). Au bout de 5 minutes, incorporer les 75g de sucre progressivement sans arrêter l'opération.

Mixer la préparation (vitesse 2, 2 minutes 30) et ajouter progressivement le « sucre glace » ainsi que 14 gouttes d'aromes.

Etaler en fines couches la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire chauffer au four à 110 °C pendant 10 minutes puis à 90°C pendant 30 minutes.

Billes de framboise :

Ingrédients :

- 1L de H₂O (eau déminéralisée)
- 40g de saccharose (sucre semoule)
- 25 gouttes d'arôme naturel de framboise
- Lactate de calcium (sachet de 5g)
- Alginate de sodium (sachet de 2g)

Protocole :

Préparer un bain en dissolvant le sachet de lactate de calcium dans environ 400ml d'eau, le laisser reposer environ 30 minutes ainsi qu'un bain d'eau pour le rinçage des billes.

Mélanger 90g de H₂O (déminéralisée) avec 40 g de saccharose et l'arôme de framboise puis y ajouter le sachet d'alginate de sodium.

A l'aide d'une pipette, faire des gouttes tombant dans le bain une par une. Les laisser 1 minutes puis les récupérer et les faire tremper dans le bain d'eau déminéralisée.

Emulsion au citron:

Ingrédients :

- 100g de H₂O (eau déminéralisée)
- 40g de saccharose (sucre semoule)
- 8 gouttes d'arôme naturel de citron
- Lécithine de soja (sachet de 2g)

Protocole :

Mélanger les ingrédients ensemble puis utiliser un bras mixeur électrique pour obtenir une émulsion.

Récupérer seulement l'écume à l'aide d'une cuillère

Dressage:

Disposer 1 première couche de meringue en forme de rectangle au centre de l'assiette.

Egoutter les billes sur un sopalin puis les ajouter sur la plaque de meringue.

Répéter l'action deux fois pour obtenir un mille feuilles à trois couches en terminant par une couche de billes.

Pour terminer, ajouter l'émulsion sur la dernière couche de billes.

Dégustez rapidement avant que la meringue ne se ramollisse.

Bonne dégustation !!!

Produits spécifiques utilisés:



Arôme naturel de Citron et de Framboise