

Ocimum					
Denrées Pour 8 Couverts					
Eléments de base					
Eléments de base	Unités	Quantités	Prix U HT	Prix T HT	
Œufs de Caille Pâte Brisée	Pièce G	12 500			Préparer les fonds de pâte- Abaisser le feuilletage en lui donnant 2 à 3 mm d'épaisseur .Détailler l'abaisse en rectangle de 8x8 cm. Les cuire entre deux plaques à pâtisserie avec papier sulfurisé, 17 min à 180°.Retire la plaque du dessus, les dorer et les enfourner 5 min de plus. Refroidir et parer chaque rectangle au couteau scie.
Ecumes					Mélanger la crème fraîche bien froide avec l'octen 3 OL, les gouttes des Worcester, et mixer avec les protéines de lait, sel fin. Verser la préparation dans un siphon refroidi au préalable. Visser la douille choisie sur la tête du siphon pour l'obturer. Placer une cartouche dans le percuteur et visser. Agiter pour répartir le gaz et renouveler l'opération.
Crème Fraiche	G	50			
-Octen-3-OL	G	1.25			
Worcester		PM			
Protéine de Lait Sel fin	G G	3 PM			
Air de Truffe					Infuser l'huile de truffe dans de l'eau, mixer et passer au chinois. Dans un récipient assez large, verser progressivement la lécithine en pluie dans le liquide en mixant.

					<p>Incliner le mixer et foisonner en surface pour faciliter l'introduction de l'air. Mixer et ajouter la lécithine jusqu'à formation d'une mousse.</p> <p>Lorsque la mousse est formée, la laisser reposer 30 sec à 1 min avant de dresser, pour qu'elle se stabilise. Récupérer la mousse à l'aide d'une cuillère ou d'une écumoire et dresser sur le plat fini.</p>
Huile De Truffe Noir	Cl	12			
Eau	Cl	30			
Lécithine de soja	G	PM			
Œuf blanc					<p>Mélanger blanc d'œuf et crème liquide. Assaisonner. Poser sur une plaque à pâtisserie des moules en silicone demie sphères, les graisser et verser dedans l'appareil. Enfournier 15 min à 150°.</p>
Blanc d'œuf	G	36			
Crème liquide	G	36			
Sel fin	G	PM			
Œuf jaune					<p>Mélanger le jaune, la crème, renforcer la couleur avec du safran. Assaisonner et parfumer d'épices colombo Mouler et cuire l'appareil 12 min à 150 °</p>
Œuf jaune	G	36			
Crème liquide	G	36			
Safran, sel fin	G	PM			
Œuf pourpre					<p>Mélanger blanc d'œuf, crème liquide, polyphénol et du colorant violet. Assaisonner. Poser sur une plaque à pâtisserie des moules en silicone demie sphères, les graisser et verser dedans l'appareil. Enfournier 15 min à 150°.</p>
Œuf blanc	G	30			

Crémé liquide	G	30			
Polyphénol	G	1			
Colorant Violet	G	0.5			
Sel fin	G	PM			
Décor Basil pourpre Dorure Jaune d'œuf	Pièce e pièces	36 3			Dressage : Equeuter le basilic. Déposer les demie sphères sur un carré de feuilletage .Déposer au centre l'écume et superposer l'aire de truffe , ouvrir et déposer le jaune d'œuf de caille sur les deux coté. le tout dressé sur une assiette ronde.
Coût matière total ht					
Coût matière par personne ht					

