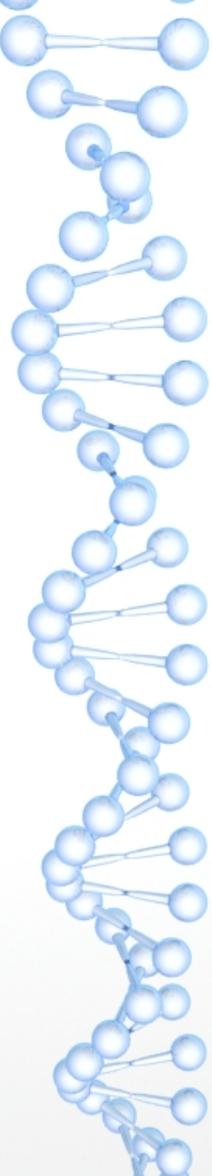


Concours de cuisine note à note 2014

Eric-Olivier LERMUSIAUX

Entrée craquante à l'esprit du terroir et de sous
bois



Nuage feuilleté meringué

Ingrédients

15 gr de poudre de blanc d'oeuf

3 gr de beurre de cacao

1,5 gr de crème de tartre

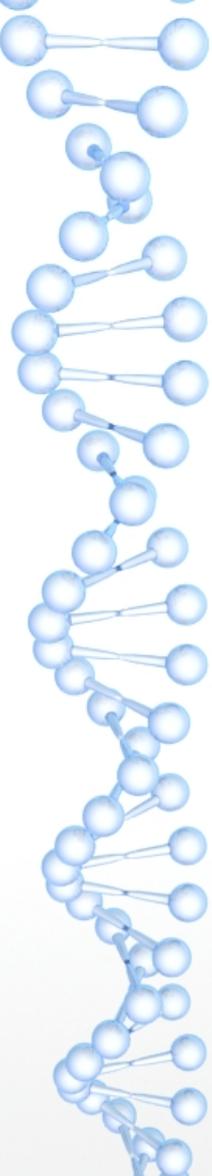
2 gr d'isomalt (sec et bille)

80 gr d'eau minérale

1 goutte de méthional

2 goutte d'arôme de beurre

1 pincée de sel



Nuage feuilleté meringué

Accessoires : kitchen aid avec fouet, 1 maryse, 1 poche à douille, 1 tôle pâtisserie, 1 silpat, 1 verre, 1 four à micro ondes

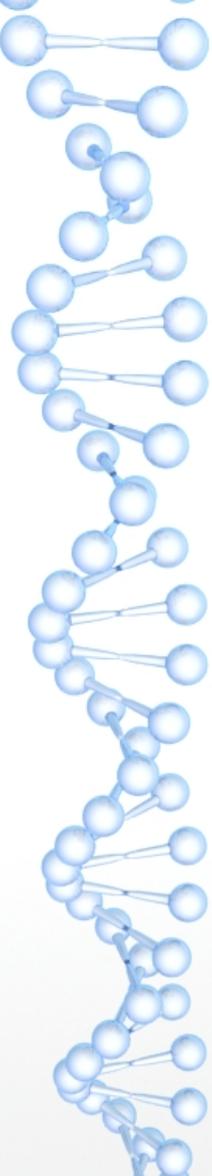
- Mettre le bol du kitchen aid 1 heure au congélateur
- Dans 1 verre verser le beurre de cacao, 10gr d'eau, 1 goutte de méthional, mettre 20s au micro onde pour faire fondre le beurre de cacao dans le liquide
- Sortir le bol du congélateur, mettre la poudre de blanc d'oeuf, 70gr d'eau et le contenu du verre sortant du micro ondes et la crème de tartre
- Mettre le fouet sur le kitchen aid, démarrer à fond.
- Quand le blanc commence à être bien monté, mettre l'isomalt et fouetter jusqu'à obtenir une texture brillante, lisse.
- Préchauffer le four à 150°C
- Mettre la préparation dans la poche à douille, faire de larges meringues arrondies sur la plaque recouverte d'un silpat.
- Enfourner pendant 30 mn. Laisser refroidir sur une grille

Nuage feuilleté meringué

- La texture fait penser à un nuage craquant et fondant
- C'est très léger

En bouche on sent le fondant et la texture feuilletée





Mousse aérienne saveur de sous-bois

Ingrédients

20 gr de gélatine 200 blooms

130 gr d'eau + 300 gr d'eau

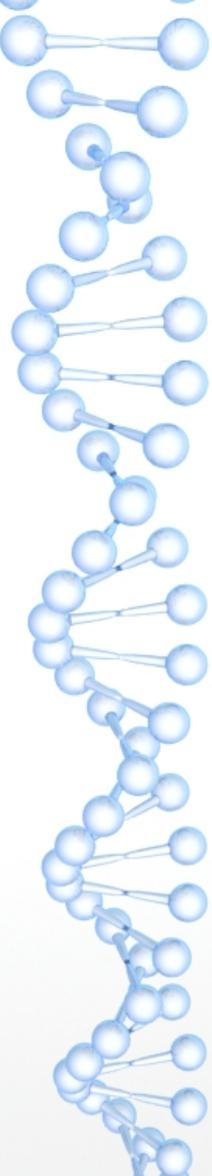
Colorant rouge

Colorant blanc

Arôme artificiel de châtaigne

Arôme artificiel de beurre

Méthional



Mousse aérienne saveur de sous-bois

Dans un verre mettre 20 gr de gélatine 200 blooms et 130 gr d'eau, mélanger et attendre 5mn d'hydratation

Dans une casserole mettre 300gr d'eau 3 pointes de couteau de colorant blanc, 2 pointes de couteau de colorant rouge, 5 gouttes d'arôme artificiel de châtaigne, 2 goutte d'arôme artificiel de beurre, 1 goutte de méthional

Ajouter la gélatine

Faire bouillir le mélange tout en remuant, laisser tiedir quelques instants et ajouter en pluie 1 gramme de xanthane

Sortir le bol du kitchen aid du congélateur, mettre le fouet en place sur le robot

Tourner à petite vitesse en versant le mélange puis à fond pendant 20mn, le mélange mousseux atteint le haut du fouet

Faire des tas en forme de grosses meringues sur un silpat et placer au froid

Mousse aérienne saveur de sous bois

- La mousse fait penser après réfrigération à une guimauve
- Pourtant le côté très mousseux reste
- La texture est très aérée



Mousse aérienne saveur de sous-bois



Montage vue 1



Montage vue 2



Montage vue 3

