

Concours de cuisine Note à Note

PANCAKES 'N' BACON

Juliana WELTMAN GLEZER

Introduction

- Le défis: Faire une recette Note à Note en utilisant Méthional Naturel



- La solution: Adapter une recette américaine très traditionnelle avec les ingrédients et techniques de la cuisine Note à Note

Ingrédients - Pancake

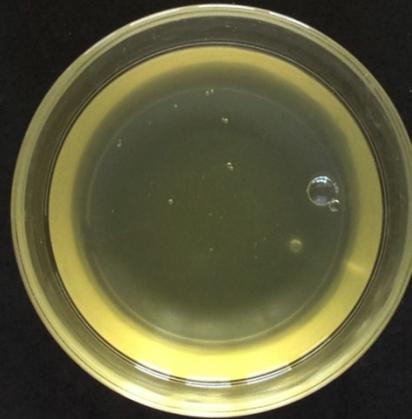
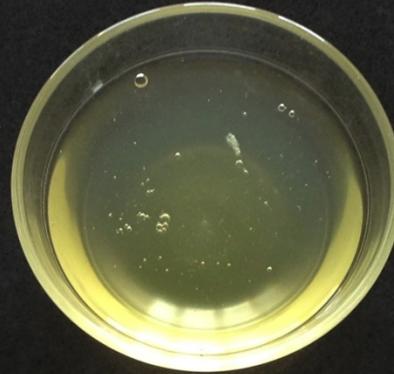
20 g de sucre



1,5g de sel + 1g de colorant



121g de blanc d'œuf pasteurisé



7g de jeune d'œuf en
poudre



20g de farine de
blé

Préparation - Pancake



- Mélanger le sel et le sucre.
- Ajouter les autres ingrédients en poudre.
- Mixer en vitesse moyenne.
- Ajouter le blanc d'œuf.
- Mixer.

Préparation - Pancake

- Passer au chinois et mettre au siphon.
- Gazer le siphon avec deux cartouches.
- Mettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Remplir un ram
à la micro-on
• Démouler et
couper en disques



Ingrédients - Bacon

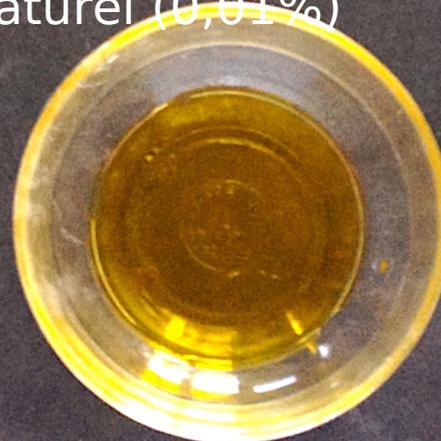
1,5 de Méthional
Naturel



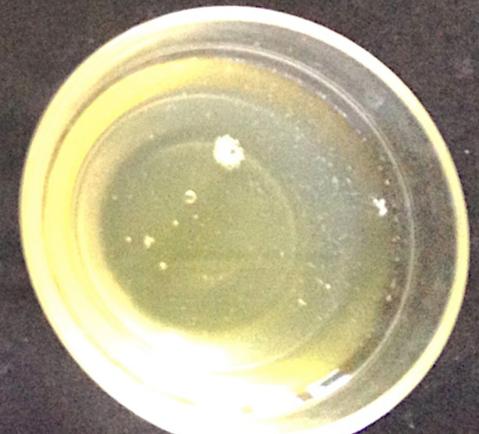
2g de poudre de
fumée



2ml de Diacétyle
Naturel (0,01%)



1 blanc d'œuf



3 films comestibles

Préparation - Bacon

- Placer un film comestible sur un papier sulfurisé.
- Faire une couverture de blanc d'œuf dans le film comestible.
- Poser un autre film comestible sur le dessus.
- Répéter l'action une fois de plus afin d'avoir trois couches de film comestible « collés » avec le blanc d'œuf.
 - Saupoudrer le dessus avec la poudre de fumée et avec du Diacétyle.
 - Mettre le papier sulfurisé avec les trois couches dans dessicateur
 - Fermer bien et faire sécher pendant 12 heures.
 - Couper le film en bandes, comme une bacon



Pancakes 'n' Bacon



Merci de votre attention!