



NOTES SUCRÉES
by Christophe Scher
PÂTISSIERE - CÉCILLIÈRE - BRUXELLES

CORAIL (1^{ère} partie)

INGRÉDIENTS	U	Q	PROGRESSION
CROQUANT AMANDES			Cadre 60x40x4,5
Beurre	gr	320	Au batteur à la feuille :
Sucre roux	gr	375	-mettre le beurre en pommade, ajouter le sel, Le sucre roux, ajouter la farine
Sel	gr	6	Puis les amandes effilées.
Farine	gr	85	Etendre à 4 mm sur plaque avec un cadre 60x40
Poudre d'amandes	gr	120	Cuisson : 18 mn à 150 °C
Amandes effilées	gr	150	
Moelleux amandes citrons			
Beurre	gr	225	Au batteur à la feuille :
Sucre	gr	352	-mélanger le beurre, le sucre, le sel et les zestes. - ajouter les amandes et monter progressivement avec les œufs
Sel	gr	6	-incorporer les blancs montés avec le sucre
Poudre d'amandes	gr	375	
Zestes de citrons	gr	31	Couler sur le croustillant déjà cuit et mettre au four
Œufs	gr	465	
Blanc d'œufs	gr	240	Cuisson : 15 mn à 180°C
Sucre	gr	70	
Compotée de framboise			
Pulpe de framboise	gr	1500	Mélanger le sucre et la pectine
Sucre	gr	500	Chauffer la pulpe à 40°C incorporer le mélange précédent
Pectine NH	gr	27	Porter à ébullition, cuire 1 mn et verser sur le moelleux Placer l'ensemble au surgélateur.



NOTES SUCRÉES
by Christophe Scher
 PATISSIERE - CHOCOLATIERE - GLACIERE

CORAIL (2^{ème} partie)

INGRÉDIENTS	U	Q	PROGRESSION
Mousse framboise Ghana			
Pulpe framboise	gr	1000	Chauffer la pulpe, la crème et le beurre Blanchir les jaunes et le sucre Réaliser une crème anglaise puis la verser sur le chocolat Partiellement fondu. A 38° C ajouter la crème fouettée mousseuse Puis couler dans le cadre.
Crème 35%	gr	90	
Beurre	gr	50	
Jaunes d'œufs	gr	130	
Sucre	gr	130	
Couverture lait Ghana	gr	1000	
Crème fouettée	gr	1750	
Glaçage			Faire gonfler la gélatine dans l'eau Mélanger le sucre et la fécule Chauffer à 40°C le lait, la crème, le sucre et le glucose, Ajouter le mélange sucre fécule Porter à ébullition A 60°C ajouter la gélatine hydratée et le colorant. Ne pas mixer pour ne pas détériorer la fécule. Décor framboises fraîches, décor chocolat Etiquette maison.
Lait	gr	150	
Crème	gr	300	
Sucre	gr	250	
Glucose	gr	200	
Sucre	gr	125	
Fécule	gr	25	
Gélatine poudre 200 blooms	gr	10	
Eau	gr	60	
Colorant rouge	Qs		