



Entremet et pâtisserie identiques Citron Banane et Passion

Herstellung/Weiterverarbeitung

CCP

Mousse citron:

Faire bouillir lait, zeste, purée citron.

Fouetter œufs et sucre et verser dedans.

Faire bouillir.

Rajouter à la fin la gélatine.

Faire refroidir jusqu'à 40-45 °C.

Rajouter la purée citron et le beurre ramolli.

Faire la meringue à froid chauffer 121°C le sucre et eau puis battre le blanc d'œufs. (refroidir)

Mélanger après tout le reste avec la crème montée.

Coulis banane et passion:

Cuire la banane et la passion et sorbitol.

Rajouter le sucre mélanger avec la pectine.

Cuire le tout que ça boue. et verser dans les moules

Faire le montage: inverse

mousse, biscuit génoise, fine couche mousse, coulis, mousse et croustillant cruspy au chocolat blanc.

Décorer avec la gelée miroir et des fruits frais.

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

● Validiert von Laetitia Chezzi am 19.09.2019