



Entremet pommes/noix de pécan



Notes sur la recette

Entreprise Boulangerie-confiserie Hofmann
Classification Pâtisserie
Groupe Dessert à la crème et desserts glacés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

1 pcs	cercle pâte à choux de 20cm	
1 pcs	fond en pâte sablé	
	marmelade yuzu	
	cube pomme	
150 g	jaune d'oeuf	
350 g	jus de pomme	
150 g	sucré	
15 g	jus de citron	
300 g	purée de poire	
7 pcs	feuille de gélatine	
900 g	crème fouettée	
250 g	noix de pécan broyer	
	sucré	<i>caraméliser</i>
10 pcs	cercle pâte à choux de 6cm	
10 pcs	fond pâte sucrée	
2 115 g	Masse de la recette 1	
2 115 g	Masse de la recette nette	



Entremet pommes/noix de pécan

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre, le jus de citron, la purée de pomme, le jus de pomme.

Fondre la gélatine, incorporer au mélange.

Fouetter la crème et incorporer à la mousse.

Caraméliser le sucre, mettre les noix de pécan et les pommes. Mettre dans les demi-sphère.

Dans le cercle, disposer le fond en pâte à choux et mettre les pommes et noix de pécan caraméliser.

Mettre la mousse et lisser.

Faire de même avec les 10 petits entremets.

Décorer avec les tuiles.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage