RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Finger pomelos basilic

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

JOHNNY VEZIEN

RU Rabelais ? Crous de Poitiers

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Finger pomelos basilic

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

Finger pomelos basilic

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

FINGER POMELOS BASILIC

Je vous présente mon Finger Pomelos Basilic, dessert en portion unitaire à servir à table ou à emporter et à manger facilement.

Très frais avec un parfum amer et sucré apporté par les pomelos préparés avec la peau sur un biscuit sucré chocolaté et croustillant.

L'amertume très présente est adoucie grâce au sucre de la chantilly et afin de profiter du vrai parfum

pamplemousse boosté de fraicheur et pep's avec le gel de basilic.

RECETTE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

GELÉE DE POMELOS

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Laver et passer à l'extracteur de jus les 6 pièces de pomelos. Passer au chinois étamine puis porter à ébullition et ajouter 0.002grs de agar agar pour 0.500 l de jus de pomelos et le jus de 1 citron. Réserver la préparation au frais dans une plaque gastro ½ afin d'obtenir une épaisseur d'environ ½ cm.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {

background-color: !important; }

GEL DE BASILIQUE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Porter 0.050 cl d'eau à ébullition avec 0.050grs de sucre glace puis ajouter 0.0002 gr de agar agar et réserver au frais. Mixer le gel avec les plus belles feuilles de basilic. Préserver les jeunes pouces de quelques millimètres pour la déco et dressage.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

BISCUITS

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Détailler les fingers avec un moules inox de 13cm/4cm, puis fondre le chocolat blanc quelque minutes au micro-onde, chablonner les biscuits avec le chocolat et bloquer en chambre froide.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

CRÈME CHANTILLY

Finger pomelos basilic

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Monter la crème en chantilly avec le sucre glace restant.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

DRESSAGE DU FINGER

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Découper avec le moule inox les 8 pièces de gelée de pomelos afin qu'elles soient de la même taille que les biscuits.
- Placer les gelées de pomelos sur les biscuits.
- Avec une poche à douille (sans douille), appliquer un trais de gel de basilic de quelques millimètres.
- Avec une poche à douille et une douille à St Honoré de 14 mm de diamètre, pocher en zig zag sur la longueur de dessert.
- Ajouter quelques points de gel sur la chantilly ainsi que les petites feuilles de basilic.
- Dresser sur assiettes ou pour un dessert à emporter facilement boîte ou carton de transport.

Télécharger la fiche technique