

Pomme en mousse meringuée, sauce chocolat

Quantité pour : 8 personnes

Réalisé par : Hoha C

Date : 22 janvier 2015



PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
<p>1. Meringue française Serrer avec le sucre glace</p> <p>2. Façonner les coques Dans un Silpat réaliser des coques creuses, les cuire à 80°C durant 5-6 heures.</p> <p>3. Réaliser les chips de pomme Tailler finement les pommes à la mandoline. Les passer dans un sirop froid. Poser sur Silpat et sécher à 110° pendant 1 à 2h. Sortir et finir de sécher à l'air libre.</p> <p>4. Sauce chocolat ; Dans une russe réunir tous les éléments de la sauce chocolat. Laisser fondre sans trop fouetter jusqu'à obtenir une belle couleur brillante et une texture nappante. Réserver une partie en cellule pour les tiges.</p> <p>5. Chapeau Pomme pochée Peler épépiner les pommes. Couper les chapeaux, les pocher 20 minutes dans le sirop. Bien arroser pour avoir un aspect brillant.</p> <p>6. Réaliser une compote Utiliser le reste des pommes</p> <p>7. Dressage Garnir les coques de compotes tièdes Recouvrir d'un chapeau de pomme caramélisé Faire un disque de sauce chocolat en fond d'assiette Poser la pomme meringuée dessus</p>	<p><u>Eléments de base :</u> Pomme Boskop Citron jaune</p> <p><u>Sirop de pochage</u> Eau Sucre Cannelle / vanille</p> <p><u>Meringue française</u> Blanc d'œuf Sucre semoule Sucre glace Sel</p> <p><u>Sauce chocolat</u> Couverture noire Café Sucre semoule Cacao Beurre</p> <p><u>Chips de pomme</u> Pomme Sucre semoule Eau Citron jaune</p>	<p>kg kg</p> <p>Kg Kg kg</p> <p>Kg Kg Kg kg</p> <p>Kg Litre Kg Kg Kg</p> <p>Kg Kg Litre kg</p>	<p>1,2 1</p> <p>0.250 0.075 Pm</p> <p>0.10 0.10 0.10 Pm</p> <p>0,125 0,1 0,03 0,03 0,03</p> <p>0.200 0,20 0,10 0,05</p>
Descriptif technique	Descriptif commercial		
<p>Réaliser la meringue française ferme et serrée, sécher les coques au four. Pomme : Couper les chapeaux, pocher, caraméliser, avec le reste réaliser à compote Dresser la coque sur un cercle de sauce chocolat, garnir de compote et terminer par le chapeau.</p>	<p>Dessert gourmand, pour finir sur une touche sucrée et fruitée. Il s'agit d'une compote de pomme dans une coque de meringue. Le tout fermé par un chapeau de pomme cuit dans un sirop vanillé et accompagné d'une sauce chocolat.</p> <p style="text-align: right;"><i>Recette extraite de top chef (C. Constant)</i></p>		