

MOCHI VANILLE

Pour 32 personnes
Fait par: Ambre Dubois
Le : déc 2016



BEIGNET AUX LITCHIS

Pour 25 personnes
Fait par : Aubry Aleksandr
Le : déc 2016

1. Éléments principaux

PÂTE A MOCHI :

- 200 g de farine de riz gluant
- 300 g de sucre en poudre
- 40 cl d'eau
- 32 boules de glace
- 100 g de Maïzena

Mélanger la farine le sucre puis mélanger en versant petit à petit l'eau.

Couvrir d'un film plastique et passer au micro-ondes

Mélanger puis micron- onde jusqu'à que la pâte soit élastique

Étaler de la Maïzena sur le plan de travail et déposer la pâte dessus étaler la pâte

Découper avec un emporte-pièce les mochi intercaler les avec du film puis mettre les au congélateur (30 min)

GLACE VANILLE :

- 2 L de lait
- Pm arôme vanille
- 300 g de sucre en poudre
- 20 jaunes d'œuf

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Verser le lait bouillant progressivement sur le mélange blanchi

Cuire en vannant

Une fois prête à passer la crème au Chinois.

Sangler et turbine la crème refroidie dans la cuve de la sorbetière

MONTAGE DES MOCHI

Enrober les boules de glace dans la pâte à l'aide du film étirable puis remettre dans le congélateur (30 min)

1. PÂTE À BEIGNETS :

- 140 g de farine
- 875 g de sucre
- 210 g de beurre
- 840g de crème liquide
- 14 œufs
- 40g d'arôme vanille
- 140g de poudre d'amande

1. Crémier le beurre en mousse avec le sucre et l'arôme vanille.
2. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.
3. Incorporez les blancs d'œufs montés en neige au beurre
4. Puis ajouter les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, la farine et la crème liquide.

FRUITS A FRIRE

- 2660 g de litchis frais
- Huile de friture (de tournesol)

1. Pelez et dénoyotez les litchis. Rincez-les rapidement à l'eau froide et égouttez-les. Réservez-les au frais.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Enrobez vos litchis de pâte avant de les glisser dans la poêle.
3. Laissez-les bien dorer avant de les récupérer avec une écumoire. Égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant.

Décor :

- 100g de sucre glace

Saupoudrer les beignets de sucre glace.