

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE	
La mousse aux trois chocolats : Le noir à la vanille des Iles Tongas, le lait fruits de la passion, le blanc citron vert-ananas, coulis exotique et tuile croquante.			Nombre de couverts : 6	
DENREE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
Base crème anglaise			Mise en place du poste de travail et répartition des denrées.	
Lait	L	0.167		
Jaune d'œuf	P	0.033		
Sucre	KG	0.033		
Base chantilly			Réaliser une réduction de jus de fruits de la passion : Extraire le jus de 6 fruits de la passion. Passer au chinois. Cuire le jus jusqu'à épaissement.	
Crème	L	0.400		
Sucre	KG	0.040		
Mousse chocolat noir			Préparer les trois culs de poule avec le beurre taillé en petits morceaux et le chocolat concassé grossièrement.	
Chocolat noir 66%	KG	0.027		
Beurre	KG	0.020		
Vanille des Iles Tonga	G	2		
Cacao	KG	0.013		
Mousse chocolat lait			Réaliser une crème anglaise : Porter à ébullition le lait. Blanchir fortement les jaunes avec le sucre. Verser en deux fois le lait sur le mélange. Cuire la crème à feu moyen jusqu'à 84°.	
Chocolat lait 40%	KG	0.027		
Beurre	KG	0.013		
Fruit de la passion	P	4		
Mousse chocolat blanc			Réaliser une chantilly : Foisonner la crème et le sucre.	
Chocolat blanc 35%	KG	0.027		
Beurre	KG	0.013		
Citron vert	P	2/3		
Tartare d'ananas			Réaliser la mousse chocolat noir : Ajouter au beurre + chocolat, l'intégralité des gousses de <i>vanille des Iles Tonga</i> grattées. Verser 67g de crème anglaise chaude. Ajouter le cacao en poudre.	
Ananas victoria	P	1/4		
<i>Vanille des Iles Tonga</i>	G	1/3		
Citron vert	P	1/3		
Tuile			Une fois le mélange à 35° incorporer 133g de chantilly.	
Beurre	KG	0.050		
Sucre poudre	KG	0.050		
Blanc d'œuf	KG	0.050		
Maïzena	KG	0.050		
Ananas victoria	P	1/5		
Amandes	KG	0.100		
<i>Vanille des Iles Tonga</i> séchée	G	1		
Coulis			Réaliser la mousse au chocolat au lait : Verser sur le beurre + chocolat, 67g de crème anglaise chaude. Ajouter la réduction de jus de fruits de la passion (en garder deux cuillères à soupe pour le coulis).	
Ananas Victoria	P	3/4		
<i>Vanille des Iles Tonga</i> séchée	G	1		
Citron vert	P	1/3		
Fruit de la passion	P	2		
Pectine	G	2.4		
Sucre	G	14.4		
			Une fois le mélange à 35° incorporer 133g de chantilly.	
			Réaliser la mousse au chocolat blanc : Verser sur le mélange beurre + chocolat, 67g de crème anglaise chaude. Incorporer le zeste du 1/3 d'un citron vert.	

			<p>Une fois le mélange à 35° incorporer 133g de chantilly</p> <p>Réaliser le tartare d’ananas : Tailler une fine brunoise d’ananas, Ajouter les graines d’1/4 de gousse de vanille et un zeste de citron vert.</p> <p>Monter les verrines : Dans le fond de la verrine déposer une cuillère de tartare d’ananas, Ajouter successivement une couche de mousse au chocolat blanc citron vert, une couche de mousse au chocolat au lait fruits de la passion puis en haut de la verrine une couche de mousse au chocolat noir <i>vanille des Iles Tonga</i>.</p> <p>Réaliser les tuiles :</p> <p>⇒ Tous les éléments doivent être à température ambiante</p> <p>Concasser grossièrement des amandes, Réaliser une brunoise d’ananas Mixer les gousses de <i>vanille des Iles Tonga</i> séchées jusqu’à l’obtention d’une poudre très fine.</p> <p>Crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter les blancs tempérés. Incorporer la maïzena et la moitié de la poudre de vanille.</p> <p>Coucher les tuiles, les saupoudrer de garniture puis les cuire 10min à 180°.</p> <p>Réaliser le coulis : Centrifuger l’ananas. Pour 200g de jus d’ananas : Chauffer 100g à 50° incorporer 2.4g de pectine mélangée à 14.4g de sucre Porter le tout à 85°</p> <p>Incorporer la réduction de jus de fruits de la passion, un trait de jus de citron vert et la poudre de <i>vanille des Iles Tonga</i>.</p> <p>Refroidir le tout 15min.</p>	
--	--	--	--	--