

JUBIN CONFISEUR

Délice d'agrumes

Poids g	Pce	matières premières / semi-fabriqués	CCP		
			°C	temps	autre
		Fonds à succès			
250	g	Blancs d'oeufs	x	x	
175	g	Sucre			
125	g	Sucre			
250	g	Noisettes		x	x
		Biscuit joconde			
900	g	Masse amande 1:1			
600	g	Oeufs	x		x
150	g	Farine			
90	g	Beurre fondu	x	x	
325	g	Blancs d'oeufs	x	x	
60	g	Sucre			
		Crème aux deux agrumes			
90	g	Jus d'orange			
60	g	Jus de citron			
8	g	Zeste d'orange et citron			
150	g	Sucre			
200	g	Oeufs entiers	x	x	
5	f	Gélatine			
130	g	Beurre	x	x	

Crème légère au Grand Marnier					
75	g	Lait	x	x	
20	g	Sucre			
13	g	Jaune d'oeufs	x	x	
7	g	Poudre crème			
1/2	pce	Bâton vanille			
3	f	Gélatine			
20	g	Grand Marnier			
375	g	Crème fouettée	x	x	

Fabrication:

Entourer le cercle à tourte de biscuit joconde.

Dans le fond déposer le fond à succès.

Remplir de crème aux agrumes.

Puis finir avec la crème légère au grand-Marnier.

Napper de gelée et de zestes puis poser le décor.



35TH FESTIVAL - JULY 6-21 2001