

Tourte Cointreau

Mousse

Poids en g	Nbr en Pce	Matières premières / Semi-fabriquées	Procédé de Fabrication
120		Sucre	Cuire le sirop à 121°C. Verser sur les jaunes montés. Fondre la gélatine avec un peu de crème baveuse. Mettre dans la couverture fondue la pâte à bombe, la gélatine, le cointreau et la crème baveuse.
40		Eau	
120		Jaune	
30		Cointreau	
300		Maracaïbo Créole	
600		Crème Baveuse	
8		Gélatine	

Fond Pignons

Poids en g	Nbr en Pce	Matières premières / Semi-fabriquées	Procédé de Fabrication
230		Sucre	Caraméliser le sucre à sec ajouter les pignons
230		Pignons	
			Refroidir, Broyer.
30		Beurre de cacao	Mélanger à couverture et le beurre de cacao.
45		Couverture vanille	Ajouter le pralin et la masse pralinée.
150		M. pralinée amande	

Tourte Cointreau

Crèmeux

Poids en g	Nbr en Pce	Matières premières / Semi-fabriquées	Procédé de Fabrication
120		Jaune	Porter à ébullition les jaunes, œufs, purée, sucre.
150		Œufs	
100		Sucre	
350		Purée oranges, amère	
4		Gélatine	Ajouter la gélatine et le jasmin
		Jasmin	
150		Beurre	A 40°C ajoute le beurre, mixer. Couler dans 2X18cm

Biscuit

Poids en g	Nbr en Pce	Matières premières / Semi-fabriquées	Procédé de Fabrication
384		Blancs	Monter les blancs
124		Sucre	Ajouter à la spatule
84		Farine	
100		Couverture 73% hachée	
234		poudre amande	
234		Sucre glace	

Cuisson 210°C