|  |  |
| --- | --- |
| ***Délice au mascarpone et amaretti, muffin chaud aux pommes avec sauce Grand Marnier, salade de fruits à l’huile aromatisée d’EVO.*** | |
|  | ***CARSO LUCIA***    http://www.elencoscuole.eu/files/logo/tmb/57727-s-caterina-amendola--logo-ok.jpg  ***S. Caterina da Siena-Amendola***  **Salerno**  **Dose pour n. 4 personnes.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **K1 Junior** | **DESSERT-PATISSERIE POUR LA RESTAURATION** |
| Titre du plat | ***Délice au mascarpone et amaretti, muffin chaud aux pommes avec sauce Grand Marnier, salade de fruits à l’huile aromatisée d’EVO.*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INGREDIENTS POUR QUATRE PERSONNES** | | | |
| g51,41  g 5,98  g 28  g 107  g 3  g 10  g 25  g 5,18  g 5,76  g 2  g 6  g 6  g 1,5  g 6  g 1,5  g 2  g 6,97  g 2,79  g 2,32 | *Sucre semoule*  *Feuilles de gélatine*  *Mascarpone*  *Chocolat blanc*  *Écorce d'orange*  *Macarons Bonomi*  *Lait concentré*  *Farine "00*  *Beurre*  *Savoiardi Bonomi*  *Orange*  *Kiwi*  *Framboises*  *Poire*  *Plus*  *Groseille*  *Pommes*  *Œufs entiers pasteurisés*  *Citrons* | *1lt*  1 g  N° 3  100 g  300 g  220 g  120 ml  60 ml  20 ml  4 ml  7 ml  50 g  100 g  30 g | Huile de tournesol  Peau de lime  Œufs  Farines "00  Pain panko  Carottes  Centrifugeuse à carottes  Jus d'orange  Jus de citron  Bergamote  Jus de gingembre  Mélanges de tiges  Lait de soja  Jus de limes |

**PREPARATION**

Préparez une gelée à l’orange : faites chauffer une partie du jus avec le sucre, ajoutez la gélatine hydratée et dissolvez-la au micro-ondes, mélangez, ajoutez le reste du jus et le zeste d’orange râpé. Verser dans le moule approprié et mettre dans le refroidisseur. Préparez ensuite le délice avec du mascarpone et des amaretti:

Chauffer le lait avec du mascarpone à une température de 30 ° C, ajouter petit à petit à la gélatine hydratée et dissoute au micro-ondes, puis ajouter au chocolat fondu à 40 ° C et lorsque le mélange a atteint la température de 23 ° C, éclaircir avec la crème montée. Enfin, ajoutez les amaretti émiettés. Versez une petite partie dans le moule en silicone et placez-la dans le refroidisseur. Il suffit d'insérer la gelée d’orange à l'intérieur et de la recouvrir de reste du mélange de délice. Avant de l'insérer dans une cellule de refroidissement rapide, placez un disque de génoise au cacao à la base de l'autre demi-sphère. Fouettez auparavant les jaunes d'œufs avec 1 g. 15 de sucre en poudre de zabaglione, en plus de fouetter presque simultanément les blancs en neige avec g. 25 de sucre en poudre et ajouter les deux composés. Ajoutez ensuite le cacao et l’amidon tamisé. Disposez la pâte sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Cuire à 200 °C

Pendant ce temps, préparez le glaçage : mettez de l’eau, du sucre et du lait concentré dans la casserole et portez à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et presser. Mettez le chocolat blanc haché dans un bol et ajoutez le mélange d’eau, de sucre et de lait concentré. Mélanger et filtrer, puis ajouter n'importe quel colorant. Laisser le mélange arriver à une température de 35,6 ° C et verser à plaisir.

**PHASE 2 MUFFIN CHAUD AUX POMMES AVEC SAUCE GRAND MARNIER**

Travailler tous les ingrédients avec le fouet dans le planétaire pendant environ 1 min. ajoutez la liqueur, le zeste de citron râpé, une pincée de cannelle et les pommes coupées en cubes. Cuisson à 170 ° C pendant 13 min. Pendant ce temps, préparez la sauce Grand Marnier: mélangez le sucre, la fécule de pomme de terre, ajoutez un quart de lait froid, petit à petit, faites bouillir les jaunes d’œufs et le reste du lait avec l’écorce de vanille. Remettez le tout sur un feu doux ou au bain-marie et ramenez la sauce à une température de 83 ° C. Une fois prêt, laissez refroidir dans la cellule de refroidissement rapide dans une casserole recouverte d’un film transparent ou de sucre cristallisé.

**PHASE 3, SALADE DE FRUITS A L’HUILE AROMATISEE D’EVO.**

Préparez une base croustillante pour les salades : faites fondre le beurre, ajoutez-le au jus d'orange, ajoutez le sucre et la farine. Étaler sur une feuille de papier sulfurisé de 2/3 mm d'épaisseur. Cuisson à 180 degrés pendant environ 6/7 minutes. Préparez ensuite la salade de fruits avec des gousses d’orange pelées, du kiwi et des tranches de poire. Coupez des petits morceaux de mûre, de framboise et de cassis. Placez les éléments côté plaque de manière chromatique et assaisonnez avec de l’huile Evo parfumée aux graines de vanille

**ASSEMBLAGE DE L'ASSIETTE :**

Préparer les préparations de façon à former un triangle :

- La délice avec une feuille de menthe sur une couche de doigts de dame grossièrement hachés sur un coté de l’assiette ;

- Le muffin chaud aux pommes avec la sauce Grand Marnier nécessaire à côté ;

- Le croquant avec la salade de fruits relevée.