

La Coque meringué myrtille d'alsace et crème crue

Siphon crème cru vanille

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Crème	1	750	1500	3000	6000
Gousse de vanille	1	1	2	4	8
Crème crue	2	750	1500	3000	6000
Blanc d'œuf	2	186	372	744	1488
Masse gélatine	1	70	140	280	560
Sucre semoule	2	94	188	376	752
Total :		1851	3702	7404	14808

Faire le mélange crème, vanille et masse gélatine une fois la préparation tiède. Faire refroidir Et mixer avec le reste des ingrédients. Mettre en siphon et 2 cartouches.
Poche sous vide : 450 gr

Meringue suisse

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Sucre semoule	1	200	400	800	1600
Blanc d'œuf	1	200	400	800	1600
Sucre glace tamisé	2	200	400	800	1600
Blanc d'œuf séché	2	5	10	20	40
Total :		605	1210	2420	4840

Réaliser une meringue suisse, puis ajouter le sucre glace comme une meringue française, Réaliser les coque en meringue avec du rodoid. Avant séchage complet, percer à l'aide d'un emporte pièce le milieu de la coque.

Sorbet myrtille

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Eau	1	150	300	600	1200
Glucose atomisé	2	30	60	120	240
Super neutrose	2	3	6	12	24
Pulpe de myrtille	3	375	750	1500	3000
Sucre semoule	2	35	70	140	280
Poudre de lait	2	15	30	60	120
Total :		608	1216	2432	4864

Poudre de myrtille

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Myrtille sauvage	1	500	1000	2000	4000
Total :		500	1000	2000	4000

Faire sécher 48heures à l'excalibure les myrtille à température basse pour conserver un maximum la couleur et le goût. Stocker en boîte hermétique.

Jus de myrtille légèrement mentholé

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Décoction de myrtille	1	200	400	800	1600
Sucre semoule	1	15	30	60	120
Huile de verveine	2		0	0	0
Verveine	2	5	10	20	40
Total :		220	440	880	1760

Faire réduire légèrement le tout ensemble. Chinoiser et stocker au frais

Confit myrtille

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Myrtilles sauvage ou pulpe	1	350	700	1400	2800
Jus de citron	3	6,75	13,5	27	54
Sucre semoule	2	20	40	80	160
Verveine séché	1	15	30	60	120
Menthe fraîche	1	15	30	60	120
Pectine NH	2	2,8	5,6	11,2	22,4
Total :		409,55	819,1	1638,2	3276,4

Chauffer la pulpe de myrtille, faire infuser les herbes. Passer et ajouter le sucre et la pectine à 50°C en remuant au fouet. Donner une bonne ébullition. Ajouter le jus de citron et faire refroidir. Mixer et stocker en poche sous vide.

Myrtilles fraîches

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Myrtilles sauvage	1	300	600	1200	2400
Compotée de myrtille	1	20	40	80	160
Total :		320	640	1280	2560

Mélanger les myrtille avec la compotée et stocker dans une boîte pour le service. Refaire pour chaque service.

Crème crue

<u>Ingrédients :</u>	Ordre :	Poids			
		X1	X2	X3	X4
Crème crue	1	100	200	400	800
Total :		100	200	400	800

Mettre la crème cru en poche sous vide et garder 1 service.