

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Sablé viennois :**

0.125 kg beurre de Condé-sur-Vire doux elle& vire 0.050 kg sucre glace  
0.001 kg sel fin  
0.001 kg de sucre vanillé  
0.020 kg blanc d'œuf  
0.150 kg farine  
QS beurre cacao

### **Marmelade d'ananas :**

0.025 kg liqueur d'ananas  
1 pièce ananas  
0.030 kg sucre semoule  
0.005 kg fécule  
1 gousse de vanille

### **Crème légère citron :**

0.065 kg purée de citron les vergers Boiron 0.062 kg sucre semoule  
0.001 kg gélatine feuille  
0.018 kg beurre de Condé-sur-Vire doux elle& vire 0.056 kg œuf entier  
0.150 kg crème excellence 35% elle&vire  
QS zeste de citron Cedrat

### **Gelée végétale :**

0.200 kg eau  
0.034 kg sucre semoule  
0.014 kg gélatine végétale  
QS poudre scintillante  
5 gouttes colorant jaune  
0.010 kg liqueur d'ananas

### **Perle coulante ananas :**

0.200 kg purée d'ananas les vergers Boiron  
0.030 kg sucre semoule

### **Opaline vanille :**

0.284 kg sucre semoule  
0.094 kg eau  
0.122 kg glucose

1 gousse vanille  
0.003 kg poudre d'or scintillante

**Gel ananas :**

0.025 kg purée d'ananas les vergers Boiron  
0.055 kg nappage neutre absolu Valrhona  
2 gouttes colorant jaune

**Crème glacée jasmin:**

0.448 kg lait entier  
0.122 kg de crème excellence 35% elle&vire  
0.116 kg sucre semoule  
0.019kg glucose atomisé  
0.019 kg dextrose  
0.029 kg poudre à lait  
0.004 kg stabilisateur  
4ml d'arôme de jasmin

**Chocolat Jivara :**

0.450 kg de chocolat Jivara Valrhona

**Décor :**

2 bottes Limon cress  
2 boites Jasmine blossom

❖ **Progression recette par recette**

**Sablé viennois :**

Mélanger à la feuille le beurre en pommade avec le sucre glace, le sel fin, ajouter les blancs d'œufs.

Terminer par la farine. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler 10 cercles de 3cm et 30 cercles de 2.5 cm.

Cuire au four ventilé à 170°C pendant 5min, à la sortie passer légèrement au beurre de cacao

**Marmelade ananas :**

Détailler l'ananas en brunoise.

Le mettre en cuisson avec le sucre et la gousse de vanille, une fois cuit ajouter le mélange féculé et alcool puis étaler en cadre. Réserver en cellule puis détailler 30 cercles de 2.5 cm et réserver.

**Crème légère citron :**

Dans une casserole chauffer la purée de citron avec le beurre, ajouter le mélange sucre et œuf, cuire à 85 degrés puis terminer en ajoutant la gélatine et le zeste de citron puis réserver.

Monter la crème puis ajouter au premier mélange et réserver.

**Gelée végétale ananas :**

Porter à ébullition tous les éléments, refroidir à 60°C puis tremper les perles coulantes ananas, réserver.

**Crème glacée au jasmin :**

Mélanger les ingrédients puis porter à ébullition, turbiner. Mouler dans les flexipans et réserver au congélateur.

**Perle coulante ananas :**

Mélanger les ingrédients puis mouler en flexipan et faire prendre en cellule. Tremper dans la gelée végétale et réserver

**Opaline :**

Cuire l'eau, le sucre et le glucose avec la gousse de vanille à 155°C

Refroidir et mixer

Saupoudrer sur le chablon et passer au four 2 min, galber puis réserver.

**Gel ananas :**

Mixer l'ensemble puis réserver

**Chocolat jivara :**

Mettre le chocolat au point, étaler sur feuille guitare puis détailler avec l'emporte-pièce et réserver.

**❖ Dressage détaillé du dessert**

Disposer au centre de l'assiette la perle coulante ananas. Sur les côtés de la perle coulante mettre le sablé viennois avec la marmelade d'ananas. Pocher sur le chocolat 3X4 pointes de crème légère citron, ajouter des pousses de limon cress ainsi que 3 opalines. Mettre la glace jasmin sur chaque marmelade puis terminer en disposant sur dessus le décor chocolat. Ajouter quelques points de gel ananas sur chacun des trois côtés du dessert et mettre une fleur de Jasmin.

**❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 21,93 €**