

VARIATION AUTOUR DE LA ROSE, DU LITCHI ET FRAMBOISE

Pate sablé grec à la rose

250 gr de beurre
300 gr de sucre glace
2 jaunes
Eau de rose
Zeste de citron
400 gr de farine
Backing power
Cuire 170°

Arlette

Etaler finement du feuilletage avec un mélange de sucre et quatre épice, découper des cercles et cuire entre deux feuilles et deux grilles à 180°

La cuisson est rapide

Gelée de litchi

500 gr de purée de litchi
100 gr de sucre
5 gr d'agar agar

Sucette à la rose

1 l de crème montée
10 jaunes
300 gr de sucre
Colorant rouge
Extrait d'arome à la rose

Gelée de framboise

1 l de pulpe framboise
50 gr de citron
150 gr de sucre
10 gr d'agar agar
faire bouillir



Macaron à la rose

600 gr de sucre semoule
600 gr de sucre glace
600 gr de poudre d'amande
240 gr de blanc
240 gr de blanc crue
150 gr de sucre
100 gr d'eau de rose

Monter les blancs et serrer avec les 150 gr de sucre
Mélanger les blancs crus avec l'amande et le sucre glace, faire un sirop à 110° avec le sucre et l'eau de rose et verser sur les blancs en neige comme une meringue, laisser refroidir puis mélanger et macaroner avec la partie amande sucre glace et blanc d'œuf
Cuisson 128° env 20m

Glace à la rose

1 l de crème
1 l de lait
100 gr d'eau de rose
15 jaunes
500 gr de sucre

Décor

Chips rouleau de mangue
Mousse choc blanc classique



[HTTP://WWW.SAVEURSUCREES.FR](http://www.saveursucrees.fr)

Copyright @ saveursucrees 2005/2006