

# Mousse de poires, cookie au pois chiche, caramel au miel lacté



## FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 4

### TECHNIQUES

DENREES	UNITES	QUANTITES	CO2
<b><u>Poires pochées</u></b>			
Poires williams	Kg	0,400	11 g
Eau	L	0,500	
Sucre semoule	Kg	0,050	7 g
Miel	Kg	0,025	7 g
<b><u>Cookies au pois chiche</u></b>			
Pois chiche	Kg	0,130	49 g
Sucre semoule	Kg	0,060	8 g
Sel fin	Kg	0,002	1 g
Œuf	Kg	0,012	9 g
Beurre de cacahuètes	Kg	0,060	41 g
Noix cerneaux	Kg	0,030	28 g
Chocolat drops	Kg	0,020	83 g
<b><u>Mousse poires</u></b>			
Purée de poires	Kg	0,300	7 g
Sucre semoule	Kg	0,096	11 g
Citron jus	L	0,006	1 g
Gélatine feuille	Pc	4	3 g
Crème liquide 35%	L	0,120	87 g
<b><u>Caramel au miel lacté</u></b>			
Miel	Kg	0,007	2 g
Sucre semoule	Kg	0,050	7 g
Crème liquide	L	0,060	52 g
Beurre	Kg	0,010	19 g
Sel	Kg	0,002	1 g
<b><u>Appareil à cigarettes</u></b>			
Beurre	Kg	0,015	29 g
Sucre glace	Kg	0,015	3 g
Œufs blancs	Kg	0,015	12 g
Farine	Kg	0,011	2 g
Miel	Kg	0,002	1 g

**Réaliser les préliminaires fruits**

**Réaliser le sirop**

**Pocher les poires**

**Réaliser la mousse poire**

- Réhydrater la gélatine
- Chauffer un peu de purée de poire
- Ajouter le sucre et le jus de citron à la purée
- Fondre légèrement la gélatine
- Ajouter la crème foisonnée
- Mouler
- Prendre en cellule négative

**Réaliser les cookies au pois chiche**

- Mixer ensemble les pois chiches, sucre, sel, œuf et beurre de cacahuètes
- Ajouter les drops de chocolat et les cerneaux de noix concassés
- Cuire 20 - 25 min à 180°C

**Réaliser le caramel lacté**

**Réaliser l'appareil à cigarettes**

- Cuire 5 min à 180°C
- Démouler à la sortie du four

Total CO2

**481 g**