



## Saveur du Sud

Fecha de creación: 13-abr-2016

Tipo de cocina: Pasteles

Tipo de receta: Postres al plato

Número: 1

Chef: Luc Debove



1 -

Polvo de almendra 45.0 g  
Azúcar glas 70.0 g  
I\_GELATINA\_EN\_HOJAS 15.0 g  
Yemas de huevo 15.0 g  
Miel 15.0 g  
Claras de huevos 100.0 g  
Claras de huevos 75.0 g  
Azúcar en polvo 40.0 g  
Mantequilla marrón 60.0 g  
Avellanas tostadas trituradas 50.0 g

2 -

Leche 250.0 g  
Vaina de vainilla 0.5  
Limón 1.0  
Yemas de huevo 50.0 g  
Azúcar en polvo 50.0 g  
Amidon de maïs 30.0 g

3 -

Fruit'Elite «Sabores del Tiempo» puré Red Fennel (Fresa, hinojo) congelado 250.0 g  
Nata para batir 150.0 g  
Claras de huevos 40.0 g  
Azúcar en polvo 35.0 g  
Glucosa 10.0 g  
Masse de gélatine 50.0 g

4 -

Agua 400.0 g  
Azúcar 150.0 g  
Hinojo 200.0 g  
Pommes Golden 100.0 g  
Fresa 100.0 g  
Vaina de vainilla 0.5

5 -

Agua 110.0 g  
Azúcar en polvo 250.0 g  
Glucosa 90.0 g  
Fruit'Elite «Sabores del Tiempo» puré Red Fennel (Fresa, hinojo) congelado 250.0 g  
Masse de gélatine 70.0 g  
Colorante alimentario rojo 5.0 g  
Polvo de oro 2.0 g

### Montaje

Decorative elements  
Lemon meringues, Speculos crumble, Strawberries

Use a circle of the Soft Hazelnut Biscuit as your base and top with a layer of Fennel Apple and Strawberry Compote. Add a layer of the Vanilla Lemon Cream. Add a smaller diameter circle of the Soft Hazelnut Biscuit and cover with the Fennel and Strawberry Mousse. Glaze with the Strawberry and Fennel Glaze.

<http://www.capfruit.com>