

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. sorbet framboise

ANNEXE II

Recette : 500 g de pulpe de framboises 250 g d'eau 150 g de sucre 50 g de glucose atomisé 2.5 g de stabilisateur	Procédé de fabrication : Faire chauffer la pulpe et l'eau, ajouter en pluie délicatement le sucre, le glucose et le stabilisateur. Bien mélanger puis porter à ébullition. Turbiner et réserver au grand froid.
--	--

5. Suggestion du montage du dessert à l'assiette

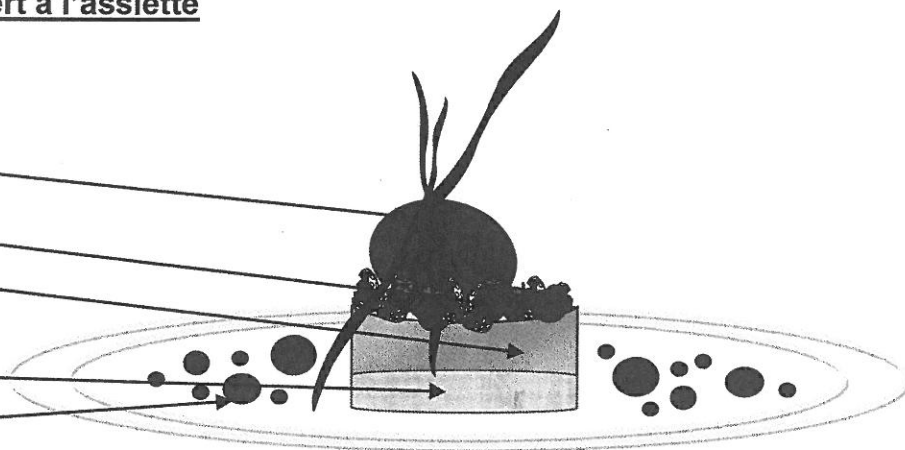
Sorbet framboise

Décors et fruits rouges

Mousse chocolat blanc citron vert

Sablé breton

Coulis fruits rouges



MC PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			15LP7A
SUJET	SESSION 2015	ÉPREUVE : E1 : Pratique Professionnelle	page 7/7