

	Intitulé : Véritable « Tamales ».	Lucas & Denisse
	Descriptif : sirop qui imbibe le biscuit de Tamales, garnitures pommes cannelles fondantes, mousse pommes vertes assez acidulé pour « dé-sucrer » la préparation, tuiles de pain a la cannelle pour rappeler les saveurs et quenelle de sorbet pommes vertes, julienne granny Smith sur le dessus.	Pour : 6 PERS

Préparations	Poids	Denrées	Techniques mise en œuvre
SIROP VANILLE CANELLE	0.150g 0.150g 1 2 0.05g 1	Sucre Eau Vanille gousse Bâton cannelle Cannelle moulue Zeste citron vert	-Réaliser sirop.
« TAMALES » ET FARCE POMMES CANELLE	0.125 0.250 0.250 0.125 0.07 0.500 6 p	Beurre Farine de maïs Farine de riz Sucre Levure chimique Lait Feuilles bananier ou feuille épis de maïs pour cuisson	-Mélanger beurre et sucre (double de volume). -Ajouter farine de maïs et levure, mélanger. -Ajouter farine de riz et ajouter petit à petit le lait. La pâte ne doit pas être trop liquide. -Cuire dès de pommes pour la garniture.
GARNITURE	3 2 0.150 1	Pommes Bâton cannelle Sucre Vanille gousse	-Cuisson dans feuilles de bananier ou épis de maïs, cuisson vapeur 1h.
MOUSSE AUX POMMES VERTES	0.20g 0.275g 0.200g 0.30g 0.20g 0.20g 3.5 P	Jus citron Purée de pommes vertes Crème liquide 35% mat/gr Sucre Beurre Fécules maïs Feuille gélatines	-Porter à ébullition dans une casserole, jus de citron, purée de fruits, 50g de crème liquide, sucre et féculé. -Ajouter beurre et gélatine hors du feu. -Laisser tiédir. -Fouetter le reste de la crème et l'ajouter à la préparation.
TUILES DE PAIN CANELLES	0.80g 0.20g 0.10g 0.05g	Eau Huile d'olive Farine Cannelle moulue	-Réaliser tuiles.
SORBET POMMES VERTE	0.65g 0.15g 0.75g 0.250g 0.10g	Sucre Glucose Eau Purée de fruits pommes vertes Jus citron	-Réaliser sirop, chauffer eau, sucre, glucose. -Mélanger sirop à la purée de fruits. -Ajouter jus de citron. -Turbiner et réserver à -18°.
MONTAGE/DRESSAGE	1	Pomme	-Fine julienne de pommes verte.