



# Menu Signature Samuel ALBERT

## Pomme Magritte



### Recette pour 100 portions

Poids de référence :  
125 g / portion

Atelier de production :  
Inconnu

Éléments de repas compatibles :  
Dessert

Coût alimentaire  
Coût non  
alimentaire

**Coût de revient**

**PORTION**

--.-- HT  
0,00 € HT

--.-- HT

**Recette**

--.-- HT  
0,00 € HT

--.-- HT

### Composants

Désignation	PP	Qté (nette)		Qté (brute)	Fixe	Prix (recette)
AMANDE EFFILEE <i>Ingrédient</i>	Non	1,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
BEURRE DOUX <i>Ingrédient</i>	Non	1,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
CHOCOLAT BLANC 29% PISTOLE <i>Ingrédient</i>	Non	1,125	kg	0,000	Non	--.-- HT
CITRON YUZU <i>Ingrédient</i>	Non	0,002	L	0,000	Non	--.-- HT
CREME SUPERIEURE 35% MG LIQUIDE <i>Ingrédient</i>	Non	5,000	L	0,000	Non	--.-- HT
FARINE TYPE 45 <i>Ingrédient</i>	Non	1,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
GELATINE <i>Ingrédient</i>	Non	0,002	Pce	0,000	Non	--.-- HT
MIEL <i>Ingrédient</i>	Non	0,015	kg	0,000	Non	--.-- HT
OEUF <i>Ingrédient</i>	Non	2,000	Pce	0,000	Non	--.-- HT
POMME GRANNY <i>Ingrédient</i>	Non	10,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
SUCRE POUDRE / SEMOULE <i>Ingrédient</i>	Non	1,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
VANILLE AROME LIQUIDE <i>Ingrédient</i>	Non	0,025	L	0,000	Non	--.-- HT

### Progression

1- Faire bouillir 1/3 de la crème avec le miel et la vanille ;

### Allergènes

CÉRÉALES (GLUTEN), FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE),  
Peut contenir des traces de FRUITS A COQUE, Peut contenir des

- Incorporer la gélatine, verser sur le chocolat en traces de GLUTEN  
2 fois et ajouter les 2/3 de la crème restante;  
- Refroidir;  
- Puis monter au batteur la préparation comme une chantilly;

2- Mélanger le beurre, les œufs et le sucre, puis incorporer la farine, les amandes et l'arôme ;  
- Etaler et cuire à 180°C quelques minutes jusqu'à coloration laisser refroidir et casser le crumble au batteur avec la feuille ou à la main pour faire des morceaux.

3- Tailler les pommes Granny en brunoise, ajouter le jus de yuzu ou du citron jaune.

4- Réaliser la compote de pomme et ajouter un peu de jus de yuzu ou utiliser de la compote de qualité prête à l'emploi, ajouter un peu de jus de yuzu ou de citron jaune.

Dressage :

-Dans le ramequin mettre la ganache montée, un peu de compote de pomme et le crumble en morceaux.