**Groupe 3**

**Foisonnement au jaune d’oeuf**

**Application**

La mousse gélifiée de jaunes d'œufs

Mettre les feuilles de gélatine (12g) à tremper dans de l'eau froide pour les ramollir.

Dans une russe, chauffer 25 cl d’eau, 12 cl de sirop de pain d’épices et 300 g de sucre.

Porter le sirop à 118°C, retirer le sirop du feu et ajouter les feuilles de gélatine à peine essorées en remuant au fouet.

Refroidir rapidement en cellule à 30°C.

Ajouter 6 jaunes d'œufs sur le sirop tiédi, tout en fouettant. Reposer au frais .

Mettre en poche quand l'appareil commence à prendre. Garnir les verres e en mettant un rodhoide autour pour faire un effet soufflé.

Laisser prendre et retirer le rodohide à l'envoi

Brunoise de fruits

Tailler en brunoise les fruits suivants :

* 1 orange pelée à vif
* 1 Golden avec peau
* 1/2 ananas
* 1 kiwi pelé à vif

Montage

* Disposer de la brunoise de fruits au ¾ du contenant.
* Placer les mousses de jaunes d’œufs foisonnées et collées par-dessus.