

PÂTISSERIE BOULANGERIE JANNY
20 Avenue Carnot, 54130 SAINT MAX
78 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 54000 NANCY

INSPIRATION FRAISE/RHUBARBE

Ingrédients pour la crème mousseline vanille :

250g lait
65g sucre
25 g maïzena
1 œuf
120g beurre

2g gélatine

Préparation :

Chauffer le lait, mélanger œuf, sucre, maïzena,

Une fois le lait chaud mélanger l'ensemble et cuire au bouillon.

Ajouter la gélatine assouplie dans de l'eau froide puis le beurre et mixer. Réserver au froid

Ingrédients pour le sablé pressé fraise :

100g pâte sablée broyée
100g feuilletine croustillante
170g chocolat inspiration fraise

Préparation : faire fondre le chocolat et mélanger l'ensemble puis dresser

Ingrédients pour la compote de rhubarbe

200g de rhubarbe
90g sucre
4g pectine

Préparation : mélanger puis cuire au bouillon et refroidir

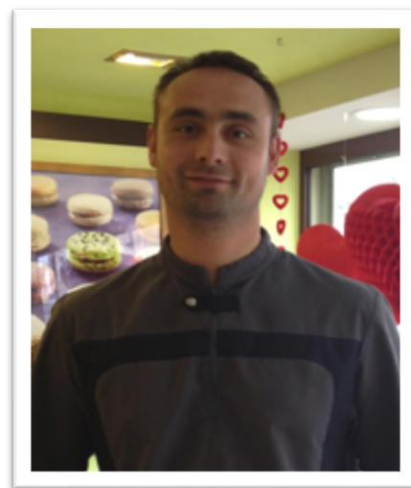
Montage :

Dresser le sablé passer au froid

Tartiner de compotée de rhubarbe

Faire monter la mousseline et dresser à la poche

Refroidir et déguster



Benoît JANNY

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer 
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018