Sphère aux agrumes, mascarpone vanille de Madagascar

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
270224	Sphère vanille pamplemousse 15,5 g	30 Pièce
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	300 Gramme
207602	Blanc d'œuf ODF 1 kg Cocotine	100 Gramme
247115	Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic	40 Centilitre
	Segments d'orange fraîche	3 Pièce
	Ugli (agrume de Jamaïque)	3 Pièce
	Sucre complet	100 Gramme
	Sucre glace	100 Gramme
	Sucre semoule	100 Gramme
	Gousse de vanille de Madagascar	2 Gramme

Etapes de préparation

1. Enlever la peau et prélever à vif les segments sans la fine peau. Réserver au frais.
2. Préparer les meringues : battre les blancs, avec le sucre semoule, et finir a la fin avec le sucre glace, mettre en poche, coucher sur plaque à pâtisserie avec feuille sulfurisée, cuisson 1h30/2h à 90°C
3. Préparation de la crème vanillée : monter la sublime mascarpone avec la vanille grattée et le sucre complet. Réserver en poche au frais.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation