



LITCHI, façon CÉDRIC GROLET

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Nouvelle vidéo: LITCHI, façon CÉDRIC GROLET. Je me suis lancé un nouveau petit défi pâtissier, dites moi ce que vous en pensez

Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHjl2rvv54K5VEHBkG6Mg>

Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.html>

Ingrédients pour 3 litchis:

Le moulage en gélatine, le tuto est ici: https://youtu.be/nH-_ytnZDsA

700 g de pâte à sucre

La ganache montée au litchi:

135 g de crème liquide à 30%

35 g de purée de litchi

35 g de chocolat blanc de couverture à 34%

15 g de sirop de litchi (récupéré en les égouttant)

2,5 g de gélatine

L'insert litchi-menthe

90 g de litchis au sirop

90 g de purée de litchi

10 g de jus de citron jaune

36 g d'eau

8 g de sucre

3 g d'agar-agar

4 feuilles de menthe

l'enrobage

200 g de chocolat blanc de couverture à 34%

200 g de beurre de cacao

Du colorant rouge liposoluble

Le tiges en chocolat

30 g de chocolat noir à 60%

Pâtissez bien !

#grolet #pâtisserie #litchi

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr