Candidat N°:	Intitulé du plat : Douceur du pays du matin calme 朝鲜
DESCRIPTIF	Le dessert a pour base un biscuit à la farine de riz garni de meringue sèche, d'un crémeux yuzu agrémenté de kumquat confit, d'une chantilly litchi, des dés de kumquat confit et de kaki frais apporte une touche de fraicheur fruitée, une tuile de riz, des pétales de fleurs et du caviar de litchi apporte une note colorée à l'ensemble.

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Meringue suisse			1-1	Réaliser une meringue suisse, pocher des bâtonnets de 6/7 cm de long sur plaque, sécher 3 h à 90°c au four en mode meringue	15 mn
Blancs d'œuf	Kg	0.100			
Sucre	Kg	0.200			
Crémeux Yuzu			1-2	Mélanger dans une casserole les œufs, le sucre, le jus de yuzu et faire chauffer à 85°. Ajouter le beurre en parcelles hors du feu et la feuille de gélatine préalablement réhydratée. Débarrasse, filmer au contact et mettre à refroidir.	15 mn
Œufs entiers	Pièce	2			
Jus de yuzu	Kg	0.080			
Sucre	Kg	0.120			
Beurre	Kg	0.125			
Gélatine	Feuille de 2 g	1.5 (3 g)			
Biscuit à la farine de riz			1-3	Réaliser un biscuit battu à froid avec des blancs montés en neige. Coucher sur plaque. Cuire au four à 160 ° c pendant 15 mn environ. Refroidir. Détailler à la forme voulue. Imbiber le biscuit avec le sirop des litchis égouttés préalablement tiédi.	15 mn
Farine de riz	kg	0.060			
Farine de blé	kg	0.060			
Sucre	Kg	0.125			
Œuf entier	Kg	0.125			
Beurre fondu	Kg	0.030			
Confit de kumquat			1-4	Piquer les kumquats en plusieurs endroits avec un cure-dent, faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les kumquats entiers. Cuire à frémissement (sans bouillir) pendant 30/40 mn. Vérifier la cuisson et prolonger si nécessaire. Refroidir. Tailler en quartiers.	40 mn
Kumquat	Kg	0.250			
Sucre	Kg	0.200			
Eau	L	0.5			
Garniture			1-5	Tailler un kaki à la mandoline japonaise en conservant la peau sur 1 mm d'épaisseur, placer sur tapis de cuisson, recouvrir d'un second tapis, sécher 2 h au four à 100 °c (retirer le tapis du dessus au bout d'une heure). Tailler le second kaki en dés réguliers d'1 cm de côté.	15 mn
kakis	Pièce	2			

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Tuile de riz			**1-6**	Faire surcuire le riz (environ 5 min de plus que le temps indiqué sur le paquet) Étaler le riz trop cuit entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâte. Saupoudre de sucre glace. Faire sécher le riz au four à 90 degrés entre 1h et 1h30 Découper la plaque de riz obtenue en morceaux (facultatif) Plonger les morceaux dans l'huile bouillante et attendre qu'il remonte à la surface (quelques secondes)	10 mn
Riz à sushi	Kg	0.100			
Sucre glace	Kg	0.030			
Chantilly litchi			**1-7**	Monter la crème en chantilly avec le sucre glace. Ajouter une brunoise très fine de litchis. Garnir une poche munie d'une douille unie.	10 mn
Crème liquide	L	0.30			
Sucre glace	Kg	0.030			
Litchi égoutté	Kg	0.080			
Caviar de litchi			**1-8**	Placer l'huile au congélateur. Versez ensuite dans Chauffer le jus de litchi, ajouter l'agar agar au liquide bouillant. Remplir une seringue ou un flacon et former des billes au goutte à goutte dans l'huile bien froide. Egoutter avec un petit tamis, rincer à l'eau froide.	15 mn
Jus égoutté de litchi	L	0.200			
Huile	L	0.5			
Agar Agar	Kg	0.004			
Décor			**1-9**	**Montage et décor**	10 mn
Fleurs comestibles	Pièce	2		Déposer le biscuit imbibé au fond de l'assiette, placer les bâtonnets de meringue sur le biscuit, pocher le crémeux yuzu, ajouter quelques morceaux de kumquats confits, pocher la chantilly au litchi, décorer de avec les dés de kaki et de kumquats confits. Placer la tuile de riz et les pétales de fleurs comestibles. Déposer des billes de caviar de litchi autour du dessert. Agrémenter d'une feuille de micro-végétaux.	