

## **SAPPORO**

- Recette pour 3 cercles ovales de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

## **BISCUIT MADELEINE**

- 250 g d'œufs entiers
- 200 g de sucre semoule
- 220 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 180 g de beurre noisette
- 7 g d'eau de fleur d'oranger

Mélanger à la feuille au batteur, les œufs et le sucre semoule (petite vitesse), ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis le beurre noisette chaud et la fleur d'oranger.

Couler l'appareil en cadre à biscuit de 40 x 60 par 1 cm de haut sur feuille de « silpat » et cuire au four ventilé à 170°C, sur plaque noire (évite le coulage) pendant environ 12 minutes.

## **CREME SEMOULE A L'ORANGE**

- 500 g de lait
- 2 zestes d'orange
- ½ gousse de vanille
- 25 g de beurre
- 1 g de sel
- 50 g de semoule fine
- 20 g jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de miel
- 9 g de gélatine en feuilles
- 40 g de Soho (alcool de litchi)
- 200 g de crème fouettée
- Q.S de framboises entières surgelés

Bouillir le lait, les zestes d'orange, la gousse de vanille, beurre et sel. Ajouter la semoule de blé et cuire environ 5 minutes.

Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre semoule, le miel et tempérer à 20°C. Ajouter la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) le Soho et la crème fouettée. Couler en palets de diamètres inférieurs aux cercles de montage avec quelques framboises entières surgelées puis surgeler.

### **PUNCH LITCHI :**

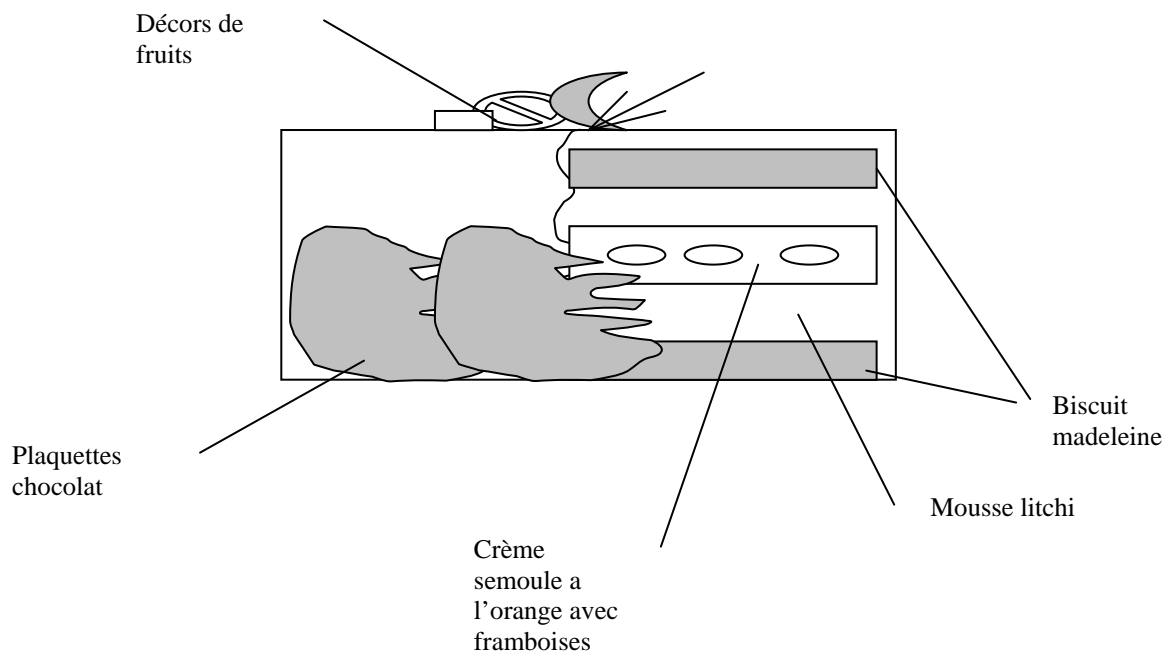
- 100 g de sirop à 30°B
- 50 g de pulpe litchi
- 25 g de Soho

Mélanger tous les ingrédients

### **MOUSSE LITCHI :**

- 500 g de pulpe litchi
- 25 g de fécule
- 15 g de gélatine en feuilles
- 5 g d'eau de rose
- 150 g de meringue italienne
- 300 g de crème fouettée

Faire bouillir la pulpe litchi avec la fécule. Réserver au frais. Fondre la gélatine au micro ondes (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), la mélanger à la pulpe litchi refroidie, ajouter l'eau de rose, la meringue italienne froide et enfin la crème fouettée.





SAPPORO





