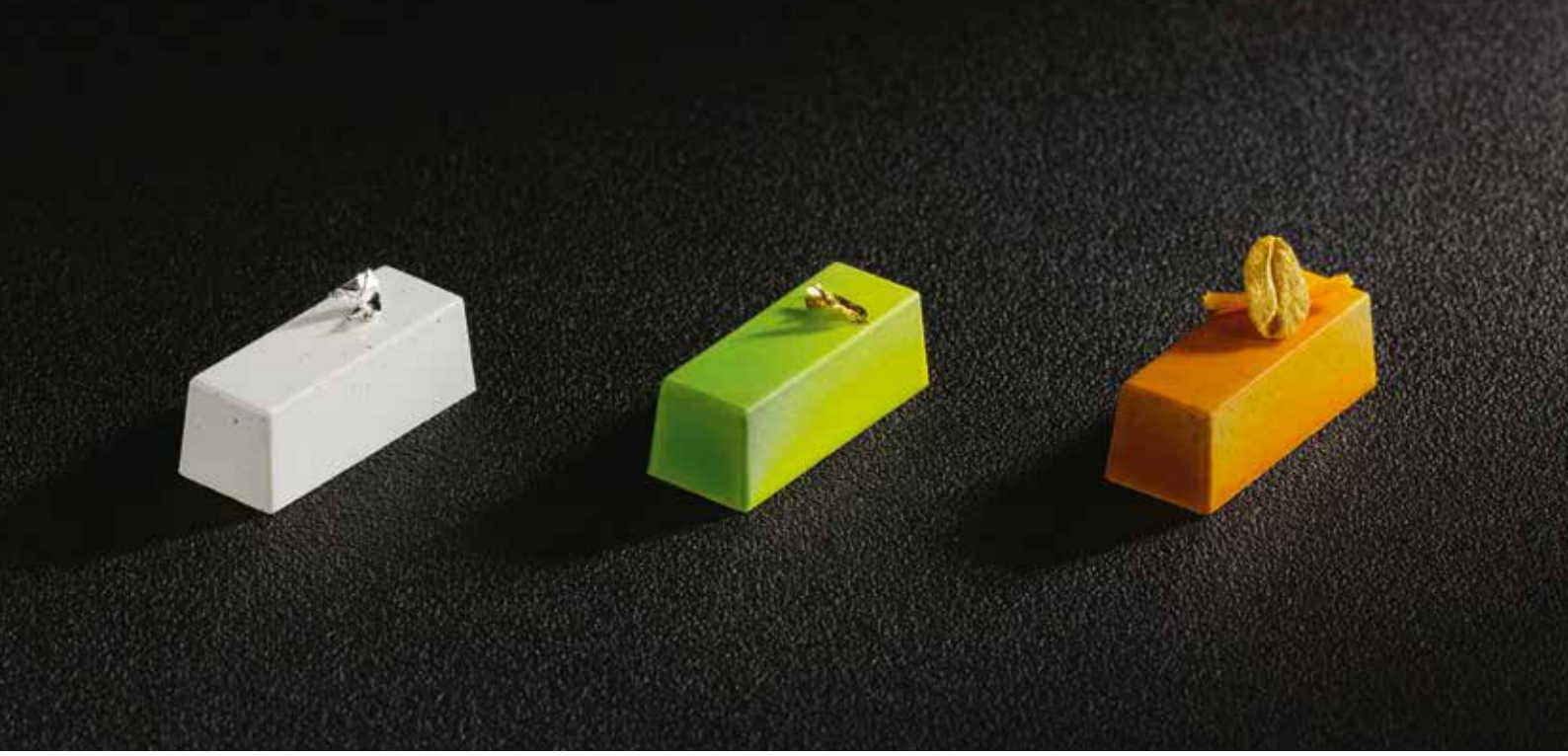


Alexis Beaufils, sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental

CONFISERIES

Praliné cacahuètes gimbembre /mandarine de Corse

Praliné noisette base

Noisettes	600 g
Sucre	400 g
Fleur de sel	2,5 g

Torréfier les noisettes au four, 20 min a 150°. Laisser refroidir.
Caraméliser le sucre, ajouter les noisettes et la fleur de sel.
Mélanger puis verser sur un silpat.
Laisser refroidir puis mixer finement au robot coupe.

Praliné cacahuètes gingembre/mandarine de corse

Praliné noisette base	750 g
Cacahuètes salées	500 g
Couverture lait	500 g
Gingembre frais	5 g
Mandarines de Corse	2 pièces

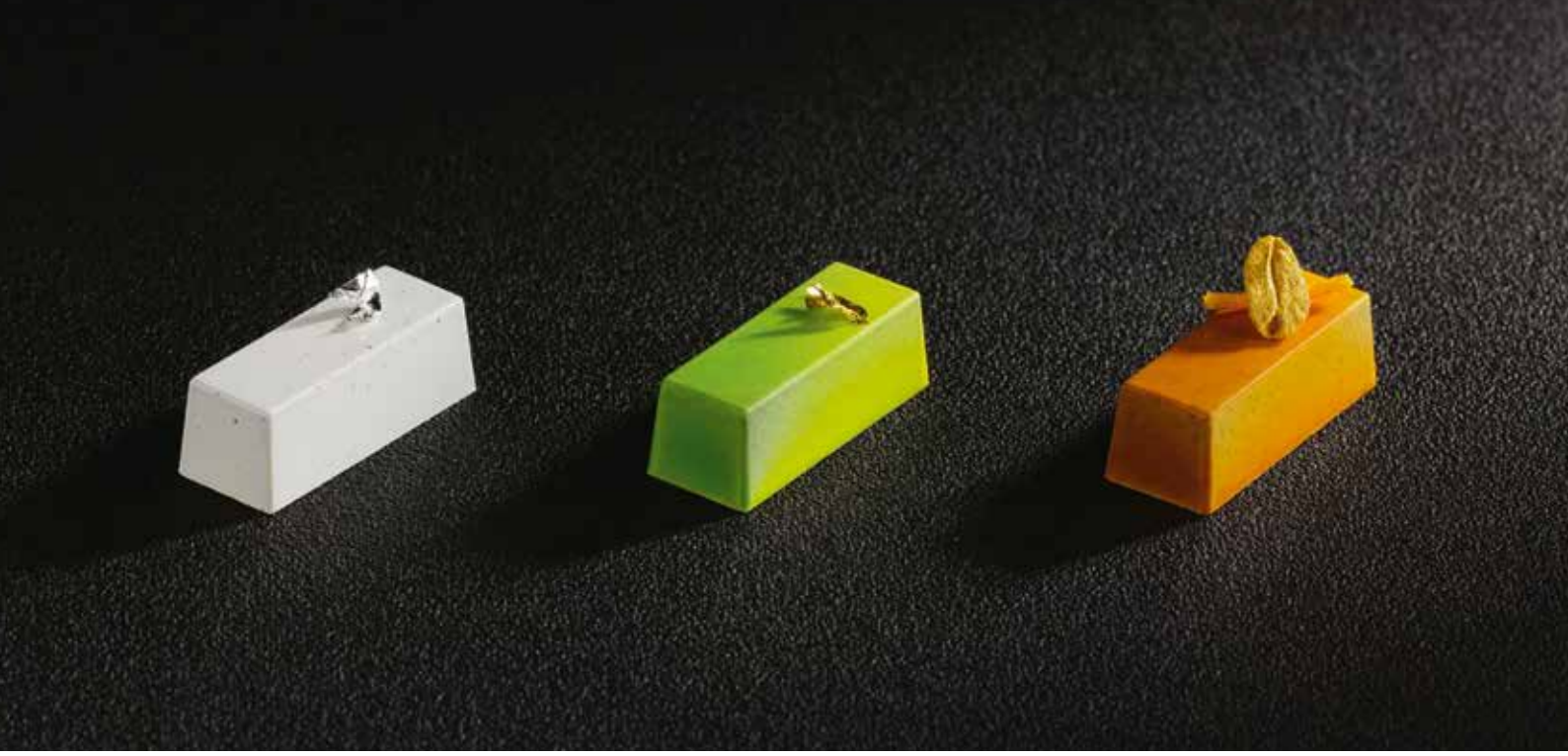
Torréfier les cacahuètes 10 min a 150°, ajouter au praliné préalablement mixé avec le gingembre et les zestes de mandarine.
Ajouter le chocolat tempéré a 40°.

Sauce Pistolet orange

Couverture ivoire	125 g
Beurre de Cacao	100 g
Beurre de Cacao jaune	20 g
Beurre de Cacao orange	80 g

Décors

Zeste de mandarines de Corse confites au sirop a 30° puis sécher + ½ cacahuètes
Passer a la poudre scintillante or.



Alexis Beaufils, sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental

CONFISERIES

Caramel ananas verveine menthe

Caramel confiserie

Glucose	210 g
Sucre	263 g
Beurre	120 g
Beurre de cacao	48 g
Crème liquide	40 g
Verveine fraiche	3 g
Menthe fraiche	1 g
Purée Ananas	158 g
Jus de citron	18 g

Chauffer la crème et la purée d'ananas et infuser 5 min la verveine et la menthe fraiche.
Caraméliser le glucose avec le sucre en plusieurs fois, ajouter le beurre pour décuire.
Ajouter la crème préalablement infusée puis recuire a 103°. Ajouter le beurre de cacao a 40° et ajouter le jus de citron a la fin.

Sauce pistolet vert

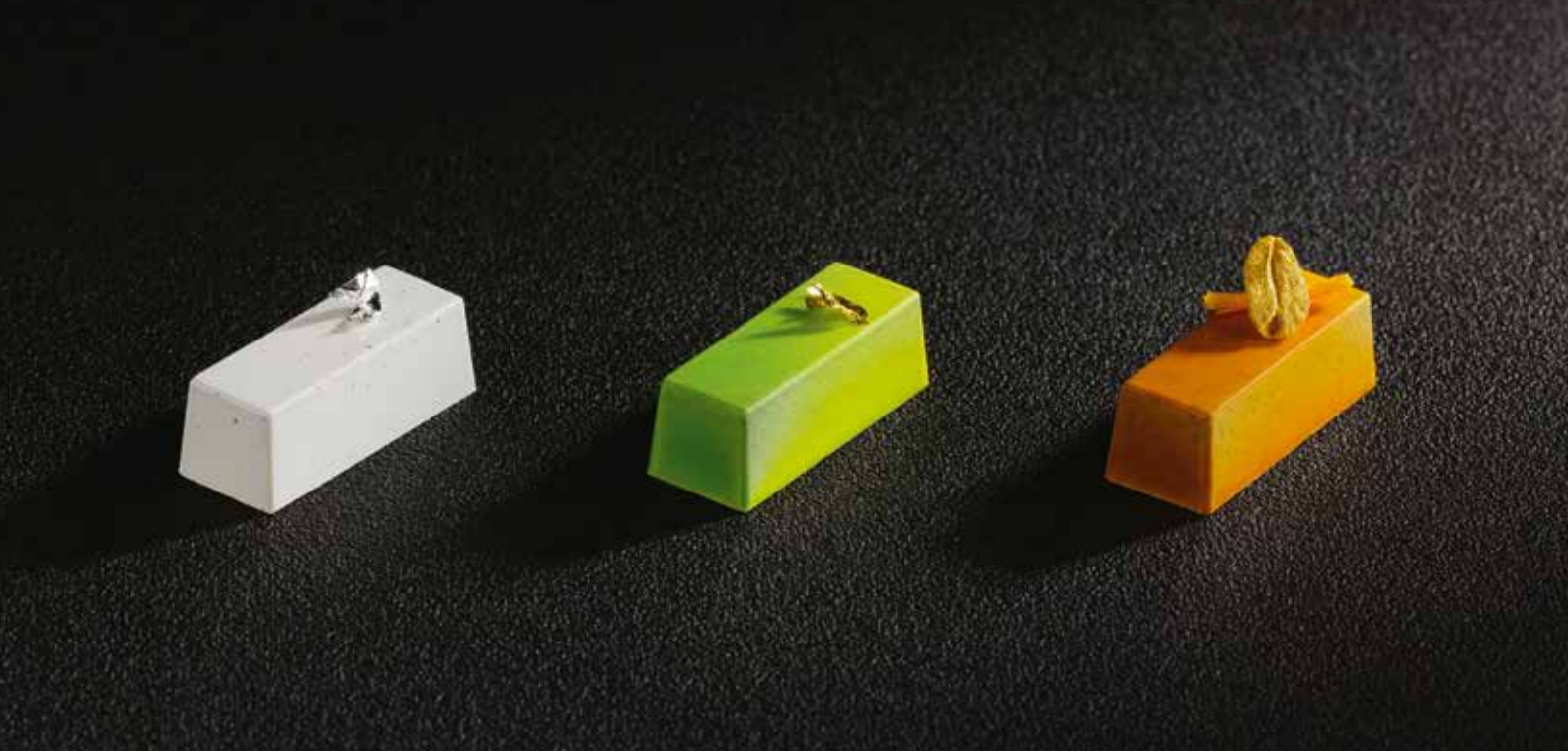
Couverture ivoire	150 g
Beurre de Cacao	75 g
Beurre de Cacao jaune	75 g
Beurre de Cacao vert	20 g

Sauce pistolet jaune

Couverture ivoire	150 g
Beurre de Cacao	75 g
Beurre de Cacao jaune	75 g

Décors

Feuille or



Alexis Beaufils, sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental

CONFISERIES

Lait de vanille de papouasie

Ganache Lait de vanille

Crème	933 g
Beurre laitier	133 g
Couverture Blanche	1066 g
Couverture Lactée	533 g
Gousses de Vanille Papouasie	2,5 p

Sauce pistolet blanc

Couverture ivoire	150 g
Beurre de Cacao	75 g
Beurre de Cacao blanc	75 g

Décors

Feuille or