RECETTE PÂTISSERIE

LA CROQUANTE

500 g de glucose – 500 g de sucre – 500 g d'amandes effilées.

Fondre la glucose sur feu doux, lorsque le glucose bout ajouter le sucre semoule petit à petit sans trop mélanger, le sucre doit être complètement fondu et le mélange obtient une belle couleur rousse, ajouter ensuite les amandes préalablement chauffées sur la plaque du four. Bien mélanger le tout et maintenir au chaud dans le four.

Prélever une petite quantité à l'aide d'une spatule et former selon ce que l'on veut. Retourner régulièrement la matière et aplatir à l'aide d'une spatule et d'un rouleau sans trop appuyer pour ne pas que cela ne colle pas. Recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de matière.

Sirop pour coller les pièces : 100 g de sucre et 30 g d'eau, mettre une petite casserole et nettoyer régulièrement les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau.

Glace Royale pour décoration : 30 g de blanc d'œuf – 150 g de sucre glace. Mélanger la moitié du sucre glace dans le blanc d'œuf à la cuillère, puis l'autre moitié, mélanger fortement pour bien blanchir. Décorer à la poche à douille.

ROSE EN PATE D'AMANDE

- Etaler la pâte d'amande sans appuyer trop fort
- Mettre un peu de sucre glace pour éviter que cela ne colle pas.
- Une fois allongé fin, découper des ronds à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce.
- Amincir les bords avec une ampoule
- Couper en deux
- Avec de la pâte d'amande faire un petit cône entre vos mains
- Ensuite entourer le cône avec la moitié du rond obtenu.
- Pour la 2^{e} pétale, placer le milieu de cette pétale à la fin de la première.
- Pour la 3^{e} pétale, placer un peu plus haut, sans oublier le même principe (milieu de la pétale à la fin de la 2^{e}).
- Idem pour la 4^{e}, 5^{e}…
- Avant de couper, ne pas oublier d'appuyer en dessous de la rose réalisée.