

# Votre liste de course



## BÛCHE POMELOS ROSES, VANILLE DE MADAGASCAR ET POMMES PINK LADY®

- Lait entier (325g)
- 20 jaunes d'oeufs
- 17 blancs d'oeufs
- Oeufs entiers (x4)
- Beurre doux (240g)
- Farine T55 (325g)
- Jus de citron jaune (10g) 15
- Pommes Pink Lady® (x2)
- Gousses de vanille (x2)
- Pomelos roses (x8)
- Gélatine (55g)
- Crème UHT (330g)
- Mascarpone (270g)
- Gelée de coings artisanale (x1)
- Sucre de canne pour la pâte à choux (280g)
- Sucre de canne pour la brunoise de pommes et pomelos roses (135g)
- Sucre de canne pour la marmelade de pomelos roses et brunoise de pommes (225g)
- Sucre semoule pour la crème chantilly à la vanille de Madagascar (70g)
- Sucre semoule pour le pamplemousses roses confits (400g)
- Sucre pour confire (170g)
- Sucre pour le sirop (2kg)

