

## Dessert Amande & Miel

Pour 10 assiettes

### PÂTE À CIGARETTE

Blancs d'œufs	25 g
Sucre glace	18,5 g
Miel de châtaigne	3 g
Farine T45	16,5 g
Sel	0,33 g
Beurre	25 g
<b>Amande en Poudre PatisFrance</b>	<b>8,26 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>½ pc</b>

Mettre le beurre en pommade et mélanger avec le reste des ingrédients. Cuire à 180°C pendant 6 minutes en moule silicone nid d'abeille de 14 cm de diamètre. Démouler et ajourer avec un emporte-pièce de 90 cm de diamètre lorsque la tuile est encore chaude. Repasser un peu au four pour terminer la cuisson et laisser refroidir sur la plaque encore chaude pour que la tuile ne galbe pas.

### CROUSTILLANT AMANDE

<b>Amandes Entières PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Blancs d'œufs	6 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Sucre	9 g
Fleur de sel	0,5 g
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Miel de châtaigne	8 g

Mélanger les 6 premiers ingrédients. Cuire pendant 15 minutes à 160°C. Une fois refroidi, concasser légèrement l'ensemble et ajouter le praliné et le miel.

### BISCUIT MADELEINE VANILLE CHÂTAIGNE

Œufs	135 g
Sucre	125 g
Miel de châtaigne	15 g
Farine T55	122 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>6,11 g</b>
Huile	24 g
Beurre	122 g
Lait	39 g
Sel	2 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pcs</b>

Blanchir et monter le sucre, le miel et les œufs. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile, le lait et le mélange farine / poudre à lever Volcano. Ajouter le sel, et enfin le mélange d'œufs blanchis. Couler en cadre 40 x 30 cm et cuire pendant 8 minutes à 175°C.

Cette recette permet de réaliser environ 40 assiettes.

### SIPHON AMANDE

Boisson amande sans sucre	375 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>3,5 g</b>
Sucre	32 g
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>90 g</b>

Chauffer la boisson amande. Ajouter le mélange sucre / pectine. Faire bouillir pendant 1 minute. Verser sur le chocolat blanc, mixer puis refroidir. Une fois refroidi, verser 225 g en siphon avec 2 cartouches de gaz et garder au réfrigérateur jusqu'au dressage.

### COMPOTÉE DE FRAMBOISE

<b>Starfruit Fraise PatisFrance</b>	<b>17 g</b>
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>67,5 g</b>
Dextrose	13 g
Agar-agar	0,57 g
Pectine	0,94 g
Masse gélatine	5,25 g

Chauffer les pulpes de fruits ensemble. A 40°C, ajouter en pluie les ingrédients en poudre. Cuire pendant 1 minute puis ajouter la masse de gélatine fondue. Refroidir.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Poser un biscuit madeleine taillé à 45 mm de diamètre au fond de l'assiette.
- Tasser 12 g de croustillant amande directement sur le biscuit.
- Ajouter 8 g de compotée framboise.
- Réaliser une boule de 25 g de mousseux amande à l'aide du siphon bien froid.
- Décorer avec environ 1 g de pollen frais et des pétales de fleurs.
- Placer la tuile ajourée au-dessus de l'assiette.
- Ajouter encore quelques pétales de fleurs et quelques gouttes de miel.

