

Royal Bien-être

Par : Gregory GEFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur

Quantité : 4 entremets 18Ø
Moule Silikomart essentiel 1000 ml
Flexipan 16Ø

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit cuillère cacao

Blancs d'œufs	105
Sucre semoule	56
Jaunes d'œufs	62
Farine pâtissière PatisFrance	78.75
Belcolade cacao poudre	8.75
Grué de cacao	QS
Total	310.5

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs.

Ajouter les poudres tamisées.

Pocher des biscuits de 16 cm de diamètre et parsemer de grué de cacao.

Cuire l'ensemble pendant environ 8 min à 180°C.

Panaco-poire (225g/emprunte)

Patiscrem PatisFrance	310
Sucre roux	52
Gelée dessert PatisFrance	41
Puratos Topfil Poire	515
Total	918

Chauffer la crème avec le sucre à 50°C.

Ajouter la gelée dessert puis verser la préparation sur le Topfil Poire. Mélanger et mixer le tout très légèrement.

Verser 225 g par emprunte de 16 cm de diamètre.

Surgeler.

Graines sablées

Puratos Graines de Tournesol	70
Graines de Courge	70
Flocons d'avoine	60
Sirop à 30°B	50
Total	250

Mélanger le sirop et les fruits secs de manière à ce qu'ils soient tous enrobés de sirop.

Verser sur une plaque et caraméliser au four pendant 15 min environ à 170°C.

Croustillant aux graines (90g/insert)

Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance	70
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	84
Graines sablées	231
Total	385

Faire fondre le chocolat à 35°C. Ajouter le praliné et les graines. Étaler 90 g de préparation directement sur les biscuits.

Mousse Mémé (250g/ entremets)

Blancs d'œufs	370
Cassonade	111
Belcolade 60 Days Cacao-Trace	370
Patiscrem PatisFrance	232
Total	1083

Monter les blancs d'œufs avec la cassonade. Faire fondre le chocolat à 55°C. Ajouter la crème préalablement montée au chocolat puis ajouter les blancs montés.

Montage et finitions :

- Réaliser un montage à l'envers sur feuille guitare.
- Pocher et chemiser les moules silikonart avec la mousse.
- Mettre l'insert poire et ajouter un peu de mousse.
- Finir avec le biscuit en mettant le croustillant à l'intérieur.
- Lisser puis surgeler.
- Glacer avec le **Glaçage Miroir Plus Noir PatisFrance.**
- Décorer.

Notes
