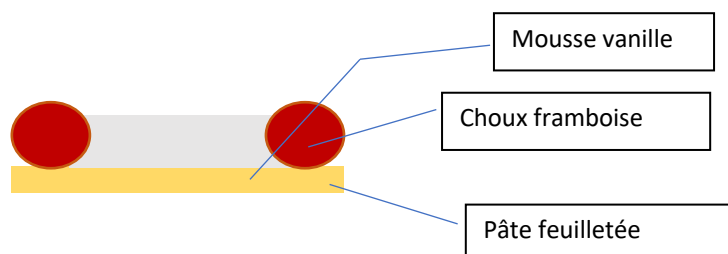


Pour 10 pièces de 16 cm

Moule : Silikomart cœur origami



## INGREDIENTS

## EN G

## MODE D'EMPLOI

### Feuilletage

Farine	625
Sel	12
Eau	275
Beurre	560
<b>Total</b>	<b>1472</b>

Mélanger au crochet la farine, le sel, l'eau et 60 g de beurre.

Réaliser 6 tours avec le beurre et la détrempe puis abaisser à 0.3 cm.

Détailler des cœurs à l'aide d'un couteau ou emporte-pièce.

Cuire au four à sol à 200°C pendant 18 minutes.

### Pâte à choux

Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel	4
Sucre	10
Farine	150
Œufs	270
<b>Total avant cuisson</b>	<b>809</b>

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine, mélanger puis verser dans un batteur et mélanger à la feuille.

Ajouter petit à petit les œufs.

Pocher des petits choux (220 - 250 g), saupoudrer de sucre glace et cuire au four à sole à 170°C pendant 15 minutes oura fermé puis 30 minutes oura ouvert.

### Compotée framboise

Puratos Topfil Framboise	500
<b>Total</b>	<b>500</b>

Garnir les choux à l'aide du Topfil framboise.

## MOUSSE VANILLE

Crème	440
Belcolade Beurre de Cacao	70
Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	400
Gélatine Boeuf poudre PatisFrance	8
Eau d'hydratation	48
Vanille en Gousse PatisFrance	2
Crème	360
Puratos Deli Cheesecake	100
<b>Total</b>	<b>1426</b>

Porter à ébullition la crème et la vanille, verser sur le chocolat et le beurre de cacao, ajouter la gélatine hydratée et fondu, mixer et laisser refroidir à 30°C.

Foisonner la crème et le Deli Cheesecake ensemble puis ajouter dans la préparation.

Remplir le moule cœur à 130 g et surgeler.

## Montage et finitions :

- Cuire le feuilletage et laisser refroidir.
- Cuire la pâte à choux et la garnir de Topfil framboise.
- Fondre du Patis'Omalt PatisFrance et le colorer en rouge pour glacer les petits choux.
- Pulvériser légèrement du beurre de cacao rouge sur le cœur puis déposer sur le feuilletage.
- Positionner les choux autour et déposer simplement une petite feuille or sur le cœur.