

Recette
détachable

Mon joli cœur




Puratos
Partenaire pour l'innovation





Par Sébastien Pierron / pour 6 coeurs / Moule PAVONI réf: KT13

CROQUANT BLANC

INGRÉDIENTS G
Pralicrac Blanc PatisFrance 900

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le Pralicrac Blanc. L'étaler sur une feuille guitare. Réserver.

CAKE LITCHI FRAMBOISE (POUR UN CADRE 40X60)

INGRÉDIENTS G
Œufs 500

Sucre semoule 600
Sel 4

Patiscrem PatisFrance 250
Farine 470

Poudre à Lever Volcano PatisFrance 9
Beurre 150

Framboises surgelées 200
Litchi au sirop 200

Puratos Topfil Framboise 300

MODE OPÉRATOIRE

Cake réalisé au robot coupe. Mélanger les œufs, le sucre et le sel. Ajouter la farine préalablement tamisée avec la levure chimique. Poursuivre le mélange avec le beurre fondu chaud et la crème. Couler la masse sur plaque dans un cadre 40x60cm graissé. Parsemer les fruits sur le dessus. Cuisson: four à sole 180°C pendant 30 minutes. Après refroidissement, étaler le Topfil Framboise sur le cake.

CRÉMEUX LITCHI

INGRÉDIENTS G
Starfruit Litchi PatisFrance 600

Jaunes d'œufs 180
Œufs 220

Sucre semoule 120
Gélatine poudre 10

Eau 60
Beurre 215

MODE OPÉRATOIRE

Hydrater la gélatine. Porter le Starfruit à ébullition. Blanchir le sucre, les jaunes et les œufs.

Verser le Starfruit sur les œufs puis recuire le tout. En fin de cuisson ajouter la gélatine hydratée. Refroidir le crémeux. A 40°C, ajouter le beurre. Mixer. Réserver.

INSERT CAKE/CRÉMEUX

INGRÉDIENTS G
Cake en forme de coeur 18 cm 247

Puratos Topfil Framboise 50
Litchi au sirop 80

Crèmeux litchi 200

MODE OPÉRATOIRE

Dans le cadre de cake, détailler des inserts en forme de coeur taille 18X16 cm. Couper en petits morceaux les litchis au sirop et les déposer sur le cake. Dresser sur les litchis à l'aide d'une poche le crémeux litchi environ 200 g par coeur.

MOUSSE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS G
Starfruit Framboise PatisFrance 1280

Gelée Dessert PatisFrance 175
Patiscrem PatisFrance montée 1100

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert. Terminer le mélange avec la crème montée. Garnir les moules de 400 g de mousse.

GLAÇAGE

INGRÉDIENTS G
Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance 1000

Eau 100
Colorant rouge fraise Q.S

Colorant scintillant rubis Q.S

MODE OPÉRATOIRE

Chauffer le glaçage et l'eau à 60°C, mixer et ajouter les colorants. Pulvériser le glaçage sur l'entremets.

MONTAGE

Réaliser l'insert. Étaler le Pralicrac, réserver. Peser et verser 400 g de mousse framboise dans le moule, appliquer l'insert cake/crémeux. Lisser l'excédent de mousse, puis poser la semelle de Pralicrac Blanc.

FINITION

Pulvériser avec le Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance coloré.

Pralicrac Blanc PatisFrance

Subtil mélange de praliné amande et brisures de crêpes avec une touche lactée.

Avantages

- Bon goût de praliné amande pur fruit de l'amandier avec une touche lactée
- Un croustillant inégalable grâce aux brisures de crêpes dentelle
- Bonne tranchabilité
- Peut être aromatisé avec les Puratos Classic
- Prêt à l'emploi :
 - en l'étalant tel quel sur un biscuit
 - en fourrage dans vos pâtes de cuisson
 - pour garnir vos bonbons

Disponible en seau de 4.5kg,
DLUO 9 mois

