

Entremets 14 Juillet



Moule : cercle de 18cm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit joconde

Patis' Joconde PatisFrance	330
Eau	70
Œufs	120

Mélanger tous les ingrédients au fouet 6 minutes à vitesse rapide.

Étaler sur un Silpat et cuire 210°C pendant 7 minutes.

Glace Noisette

Puratos Base Glace Crema	150
Lait	620
Patiscrem PatisFrance	70
Dextrose	10
Pralinor 55% PatisFrance	150

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

Glace Vanille

Puratos Base Glace Crema	260
Lait	560
Patiscrem PatisFrance	180
Vanille Gousse PatisFrance	1,5
	pcs

La veille laisser infuser la vanille dans le lait.
Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel).
Turbiner jusqu'à -8°C.

Crèmeux Framboise

Starfruit Framboise PatisFrance	329,8
Saccharose	52,8
Glucose Atomisé DE40 PatisFrance	79,2
Pectine 325NH95	7,9
Beurre	56,1

Mélanger à sec le sucre, le glucose et la pectine.
Incorporer ces poudres dans la purée.
Faire bouillir.
Incorporer le beurre et mixer.

Crèmeux Myrtille

Starfruit Myrtille PatisFrance	329,8
Saccharose	52,8
Glucose Atomisé DE40 PatisFrance	79,2
Pectine 325NH95	7,9
Beurre	56,1

Mélanger à sec le sucre, le glucose et la pectine.
Incorporer ces poudres dans la purée.
Faire bouillir.
Incorporer le beurre et mixer.

Glaçage

Puratos Miroir Glassage Neutre	500
Eau	100

Chauffer le tout à 50°C.

Montage et finitions

Dresser des petites pointes de confit rouge et bleu sur feuille rhodoïds en montage à l'envers dans un cercle de 18 cm.

Chemiser de glace amande dans le cercle.

Déposer un premier disque de biscuit joconde.

Dresser au milieu une spirale de glace noisette.

Obturer avec la glace amande et le biscuit.

Après congélation, retourner l'entremets et enlever le papier guitare.

Démouler du cercle et glacer avec le miroir neutre.

Décorer avec le cerclage réalisé en Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace.

Notes :
