



SNACK MYRTILLE

Par Grégory Geffard

Quantité : pour 20 snacks

Matériel : moule finger Silikomart MAL11201

PÂTE SUCRÉE CACAO (15 G PAR PIÈCE)

Farine	330 g
Beurre	200 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g
Sel	2 g
Œufs	80 g
Sucre glace	135 g
Belcolade Cacao Poudre	35 g

Pétrir tous les ingrédients délicatement. Étaler entre deux feuilles à 3 mm. Réserver au frais. Détailler des fonds adéquats. Cuire à 180°C environ 18 minutes.

BISCUIT MOELLEUX (10 G PAR PIÈCE)

Belcolade Sélection Noir 65% Cacao Trace	275 g
Beurre	250 g
Œufs	410 g
Sucre	275 g
Farine	165 g

Fondre la couverture et le beurre à 35°C. Blanchir les œufs et le sucre au batteur. Incorporer à la couverture et le beurre. Ajouter la farine et couler en cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

COMPOTÉE MYRTILLE (20 G PAR INSERT)

Puratos Topfil Myrtille 70%	600 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer le Topfil au four à micro-ondes à 40°C. Incorporer la Gelée Dessert. Étaler sur un Silpat® à 3 mm et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC (40 G PAR PIÈCE)

Patiscrem PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	24 g
Puratos Classic Vanille	25 g
Belcolade Sélection	
Extra Blanc 34% Cacao Trace	260 g
Patiscrem PatisFrance montée	360 g

Chauffer la Patiscrem à 50°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic. Incorporer le chocolat. A 30°C, ajouter la crème montée.

MONTAGE À L'ENVERS

- Chemiser les moules avec la mousse chocolat blanc
- Détailler et insérer une barre de compotée myrtille
- Obturer avec le reste de mousse
- Refermer avec un fond de biscuit
- Surgeler

FINITIONS

- Réaliser un velours blanc avec le Belcolade Extra Blanc 34% sur les fingers
- Déposer sur chaque finger une barre de compotée myrtille