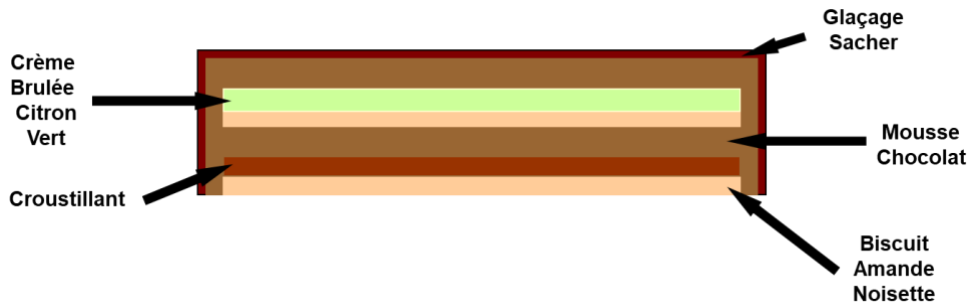


Beau Papa



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 3 entremets - 18cm Ø



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit amande noisette

Blancs d'œufs	215
Sucre	125
Poudre d'amande PatisFrance	165
Poudre de noisette PatisFrance	35
Farine Pâtissière PatisFrance	30
Sucre glace	80

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

Ajouter délicatement les poudres préalablement tamisées en pluie.

Étaler le biscuit sur une plaque de cuisson muni d'un silpat dans un cadre 40x60cm.

Cuire, au four ventilé, à 180°C pendant 12 minutes environ.

Débarrasser sur une grille directement après la cuisson.

Couvrir d'une feuille cuisson pour conserver le moelleux du biscuit.

Croustillant feuilleté praliné

Belcolade 60'Days Vietnam 74%	110
Praliné Collection Piémont 62%	350
Crousticrep PatisFrance	90
TOTAL	550

Fondre le chocolat.

Mélanger tous les ingrédients.

Étaler sur un disque de biscuit, à raison de 180g/entremets, dans un cercle de 16 cm de diamètre.

Surgeler.

Crème brûlée citron vert

Jaunes d'œufs	62
Sucre	66
Lait entier	77
Patiscrem PatisFrance	270
Zestes de citron vert	1P

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter le lait et la crème.

Remplir des moules à insert de 14 cm de diamètre avec 150g d'appareil à crème brûlée.

Cuire, au four ventilé, à 110°C pendant 25/30 minutes environ.

Surgeler

Mousse au chocolat

Sucre	145
Eau	50
Patiscrem PatisFrance	375
Belcolade 60'Days Vietnam 74%	175
Jaunes d'œufs	63
Œufs	56

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.

Cuire à 121°C.

Verser le sirop sur les œufs et les jaunes d'œufs puis monter au ruban.

Monter la crème mousseuse.

Fondre le chocolat.

Réaliser une ganache en incorporant une partie de la crème montée dans la couverture fondue.

Ajouter la pâte à bombe, terminer la mousse en ajoutant la crème montée en plusieurs fois.

Glaçage Sacher

Patiscrem PatisFrance	600
Beurre	160
Sucre	160
Glucose PatisFrance	160
Belcolade Noir Supérieur	600

Faire chauffer la crème, le beurre, le sucre et le glucose à 85°C.

Verser sur le chocolat.

Mixer.

Débarrasser dans un cul de poule.

Stocker au réfrigérateur à +4C.

Utiliser à 40/45°C pour glacer.

