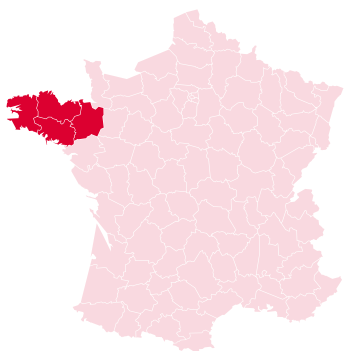


Breton pomme



Le sablé breton

Région Bretagne

Le sablé breton, c'est le biscuit de notre enfance ! Ce biscuit sec croustillant et friable qui fond en bouche et au bon goût de beurre est un vrai délice ... Impossible de s'en lasser !

À manger nature ou à utiliser en fond pour les tartelettes !

Sablé breton

Puratos Tegral Satin Creme Cake	600 g
Beurre	240 g
Sel	2 g
Jaunes d'oeuf	160 g

Crémer le beurre. Ajouter le sel, les jaunes d'œufs et la préparation en poudre. Mettre au réfrigérateur. Laminer à 5 mm.

Compotée pomme tatin

I Puratos Topfil Pomme Tatin QS
Appliquer le Topfil sur le sablé et cuire dans un cercle. Cuire à 180°C pendant 3 à 12 minutes selon la taille.

Gelée

Pamplemousse	200 g
Zeste de pamplemousse	1 pc
Sucre	100 g
Gélatine	10 g

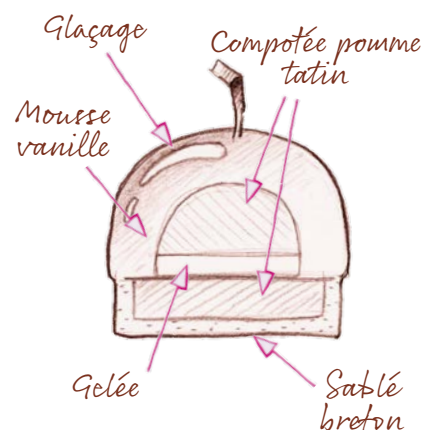
Cuire la purée de fruit, le zeste et le sucre à 50°C. Ajouter la gélatine et verser dans un moule à silicone. Congeler.

Mousse vanille

Lait	550 g
Puratos Classic Vanille	60 g
Sucre	45 g
Jaunes d'oeufs	100 g
Gélatine feuille PatisFrance	12 g
Belcolade Blanc Selection 30%	360 g
Patiscrem PatisFrance montée	960 g

Cuire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la gélatine ramollie et verser le chocolat blanc. Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la crème montée.

Montage :



Finitions :

Chauffer le **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 35 – 40°C. Mixer pour éliminer toutes les bulles d'air. Ajouter le colorant rouge. Glacer immédiatement

