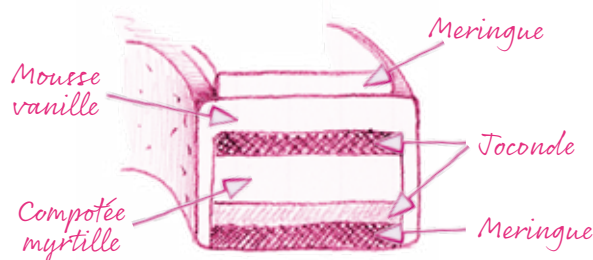




Couronne Myrtille

Par : Eric Rogard

Quantité : 3 couronnes - Matériel spécifique : Moule silicone saturne Silikomart®



Meringue

Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	200 g
Myrtilles	125 g

Monter les blancs avec le sucre semoule, puis ajouter le sucre glace délicatement à l'aide d'une maryse. Dresser des couronnes de 18 cm de diamètre extérieur et de 8 cm de diamètre intérieur. Dresser des anneaux de 14 cm de diamètre à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15. Disposer les myrtilles sur les meringues. A l'aide d'une douille unie de 3, dresser des flocons. Saupoudrer de sucre cristal. Cuire à 90°C.

Biscuit joconde.

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Eau	175 g
Oeufs	100 g
Brisures de marron	100 g

Mélanger au batteur muni d'un fouet le Patis'Joconde, l'eau et les œufs. Battre pendant 6 minutes à grande vitesse. Etaler sur Silpat 60 x 40, déposer les brisures de marron, puis cuire à 185°C dans un four ventilé pendant 7 minutes.

Comptée de Myrtille

Puratos Topfil Myrtille	850 g
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert et mélanger avec le Topfil.

Crème anglaise

Lait	160 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Œufs entiers	60 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 p

Pocher tous les ingrédients à 85°C.

Mousse Vanille

Crème anglaise	200 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	330 g
Belcolade Beurre de Cacao	15 g
Patiscrem PatisFrance	245 g

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat et le beurre de cacao, mixer. A 32°C, mélanger avec la crème montée.

Glaçage Myrtille

Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g
Puratos Topfil Myrtille	50 g

Chauffer le glaçage à 38°C puis ajouter le Topfil. Mixer.

Vermicelles Marron

Crème de marron	100 g
Pâte de marron	100 g
Purée de marron	100 g
Beurre	100 g
Rhum	25 g

Mélanger la crème, la purée et la pâte de marron. Ajouter le beurre en pommade et le rhum. Monter l'ensemble au batteur.

Montage

Déposer au fond du moule de la mousse vanille, puis une couronne de biscuit joconde, la comptée de myrtille, une couronne de biscuit joconde, de la mousse vanille puis une couronne de meringue. Surgeler.

Finitions

Glacer l'entremets puis déposer une couronne de meringue préalablement recouverte de vermicelles marron. Décorer avec quelques myrtilles fraîches, un flocon et des marrons décors.