

DOUCEUR ACIDULÉE

Par Jonathan Mougel - Quantité : 3 entremets

Moules : Cercles inox Calisson De Buyer 20 cm et Cercles inox Calisson perforé De Buyer 18 cm.

SABLÉ NOISETTE CITRON (1 CADRE 27 x 34 CM x 3 MM)

Beurre	90
Cassonade	100
Sel	3
Noisette Poudre PatisFrance	100
Farine	120
Zestes d'orange	1

Mélanger tous les ingrédients au batteur et à la feuille. Etaler en cadre à chocolat 27 x 34 x 3 mm et laisser reposer pendant 3 h à 4°C. Détailler des semelles légèrement plus grandes que l'entremets. Cuisson sur SilpainÆ à 160°C pendant 15 minutes environ.

GÉNOISE NOISETTE (1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Œufs	200
Sucre	125
Farine	90
Fécule	30
Noisette Brute Poudre PatisFrance	50
Beurre	50

Monter les œufs et le sucre au ruban. Ajouter la farine, la fécule et la poudre de noisette torréfiée. Verser le beurre fondu en filet sur le mélange précédent. Cuisson sur plaque à 180°C pendant 14 minutes environ. Détailler 3 biscuits avec le cercle Calisson de 18 cm.

MOUSSE VANILLE (140 G + 60 G POUR LE DÉCOR, PAR ENTREMETS)

Lait	225
Puratos Classic Vanille	15
Sucre	12
Jaunes d'œufs	25
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4
Eau	24
Belcolade Blanc Selection 30,5%	90
Patiscrem PatisFrance	270

Zestes de citron, d'orange, et de mandarine ¼ de pièce
Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients, et les zestes. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la crème montée. Garnir le cercle Calisson à hauteur de 140 g de mousse. Avec le reste de mousse, dresser des flammèches avec la douille St Honoré sur du papier guitare et surgeler. Couper avec le petit cercle Calisson. Floquer en blanc. Ceci constituera le décor de l'entremets.

CRÈMEUX AGRUMES (110 G PAR ENTREMETS)

Jus de citron	100
Jus de citron vert	30
Jus de mandarine	45
Jus de bergamote	12
Sucre	110
Jaunes d'œufs	80

en g	Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6
	Eau	36
	Beurre	152
	Cuire les 6 premiers ingrédients à 85°C et ajouter la gélatine, puis le beurre. Mixer et couler en insert. Surgeler.	

GLAÇAGE JAUNE

en g	Lait	150
	Sirop de glucose PatisFrance	250
	Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
	Eau	90
	Belcolade Blanc Selection 30,5%	400
	Puratos Carat Coverliq Ivoire	100
	Puratos Miroir Glassage Neutre	500
	Colorant jaune liposoluble	2

Bouillir le lait, le sirop de glucose et le colorant jaune. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Mixer. Ajouter le glaçage et mixer. Le lendemain, chauffer à 32°C et mixer.

MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser un montage à l'envers :

- Poser les cercles sur une feuille de papier guitare.
- Couler 140 g de mousse vanille et incruster le palet de crèmeux agrumes et la génoise noisette.
- Surgeler.
- Déposer le décor de crème floqué au centre de l'entremets
- Couler au piston le glaçage jaune tout autour
- Déposer sur le sablé et décorer de deux sticks de chocolat noir réalisés en Belcolade Noir Origins Vietnam.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, fruits à coques (noisettes), gluten (blé), œufs, soja et sulfites.

Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect du mode opératoire et des matières premières utilisées.

Puratos Classic Vanille

Ajoutez une note aromatique et visuelle à toutes vos pâtisseries. Dosage entre 3 et 5% sur le poids total de l'appareil.

AVANTAGES :

- Contient des graines et un extrait naturel de vanille pour un arôme complet et équilibré
- Texture homogène et qualité constante
- Stable à la cuisson/décongélation
- Emballage « Tête en bas » pour une utilisation optimale et une meilleure prise en main
- Bouchon anti-goutte pour plus d'hygiène

Disponible en bouteille de 1.1 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



