

## Délice de maman

Par : Eric Rogard  
Quantité : Pour 20 pièces.

### SABLÉ NOISETTE

Beurre	180
Sucre	200
Noisette Poudre Brute PatisFrance	100
Amande Poudre PatisFrance	100
Farine	240
Sel	8
Zestes de citron	1

Mélanger tous les ingrédients et fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler à 0,4 mm d'épaisseur. Cuire des semelles de 20 cm de long et de 4,5 cm de large. Cuisson à 160°C pendant environ 20 minutes.

### CRUSTILLANT PRALINÉ

Pralifizz PatisFrance	300
-----------------------	-----

Ramollir le Pralifizz au micro-onde et l'étaler entre 2 feuilles de papier cuisson. Détailler des rectangles de 18 cm de long et de 3 cm de large.

### CRÉMEUX DE BASE

Lait	500
Patiscrem PatisFrance	500
Jaunes d'œufs	250
Sucre semoule	100
Beurre	85
Gelée Dessert PatisFrance	50

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis ajouter la Gelée Dessert et le beurre. Mixer.

### Application Règlement INCO (\*)

Liste des allergènes à déclarer : Fruits à coque (noisette, amande), lait et dérivés, gluten (blé), soja, œufs, sulfites.

### en g CRÉMEUX FRAMBOISE

Crèmeux de base	740
Puratos Classic Framboise	50

Mélanger puis étaler dans un cadre 30 x 40 cm. Surgeler.

### CRÉMEUX CITRON BASILIC

Crèmeux de base	740
Puratos Classic Citron	50
Basilic frais	10

Mélanger le crèmeux et le Classic puis mixer avec le basilic. Étaler sur le premier crèmeux. Surgeler.

### MERINGUE FRAMBOISE

Puratos Ovablanca	300
Puratos Classic Framboise	30
Eau	120

Battre tous les ingrédients au batteur muni d'un fouet, à grande vitesse.

### MONTAGE :

Couper les crèmeux en bande de 18 cm de long et de 3 cm de large. Déposer un rectangle de Pralifizz PatisFrance sur un fond de sablé noisette puis un rectangle de crèmeux. Dresser à la poche de la meringue framboise.

### FINITIONS :

Caraméliser la meringue puis disposer des pétales de fleurs, des feuilles de shiso et des framboises fraîches.



