

# En vogue

Par Mathias Gautron. - Quantité : pour 14 petits gâteaux

## Biscuit Myrtille Amande

Farine	180
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>270</b>
Sucre Glace	360
Beurre fondu	360
Blancs d'œufs	405
<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>100</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>5</b>

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le beurre fondu avec la vanille, et le Starfruit Myrtille. Dresser en cadre 60 x 40 cm et cuire 8 minutes à 210°C.

## Crèmeux Myrtille

<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>425</b>
Sucre	135
Jaunes d'œufs	100
Beurre	190
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>7</b>

Porter le Starfruit, le sucre et les jaunes d'œufs à 85°C. Ajouter la gélatine fondue puis le beurre et mixer. Couler sur le biscuit myrtille dans un cadre 28 x 36 cm et redéposer l'autre moitié du biscuit sur le dessus. Prendre au grand froid.

## Sirop

Eau	200
Sucre	70
Cointreau	50

Bouillir l'eau et le sucre et enfin rajouter le cointreau. Imbiber le biscuit de dessus.

## Confit de myrtille

<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>560</b>
Crème de myrtille	20
Trimoline	140
Sucre	70
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>15</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1/2</b>

Bouillir le Starfruit, la crème de myrtille, la trimoline avec la vanille. Ajouter le mélange sucre/pectine et cuire 2 minutes. Couler sur le biscuit. Garder 50 g. Couler le reste sur silicone à plat. Prendre au froid et découper des cubes.

## Crème de marron

<b>Crème de Marron PatisFrance</b>	<b>260</b>
<b>Purée de Marron PatisFrance</b>	<b>200</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>200</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>40</b>

Mélanger tous les ingrédients puis monter en chantilly.

## Glaçage gourmand violet

<b>Belcolade Blanc Sélection 30%</b>	<b>350</b>
<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	<b>50</b>
Huile de colza	25
<b>Amandes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>65</b>
Colorant violet liposoluble	1/2

Fondre le chocolat blanc. Ajouter le praliné, l'huile de colza et le colorant. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

## en g Meringue

Blancs d'œufs	200
Sucre	250
Sucre glace	150
Zestes d'orange	1
Zestes de citron vert	1

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 45°C au bain-marie.

Monter la meringue au fouet.

Après complet refroidissement, ajouter les zestes et le sucre glace.

Mélanger à la maryse.

Dresser des petits choux pointus.

Cuire au four à 90°C.

## Montage et finitions :

- Détailler des fingers de 2 x 10 cm de long.
- Piquer le dessus des gâteaux et les enrober jusqu'au niveau du confit de myrtille.
- Déposer sur le dessus des pointes de chantilly au marron et des pointes de meringue.
- Poser des cubes de confits myrtille ainsi que des myrtilles fraîches nappées de **Puratos Harmony Sublimo Neutre**. Pour finir, déposer une feuille Argent.

