

NID DOUILLET

Par Bertrand Balay - Quantité : 3 entremets de 20 cm

BISCUIT ROULADE PISTACHE

Puratos Tegral Chiffon Cake	335
Œufs	320
Eau	55
Huile	65
Pralirex Pistache PatisFrance	75

Mélanger au batteur à la feuille et à grande vitesse les 3 premiers ingrédients, pendant 6 minutes. Ajouter l'huile et la pâte de pistache, puis mélanger de nouveau 1 minute. Etaler le biscuit sur la totalité d'une plaque 40 x 60 cm à rebords.

Cuisson à 230°C pendant 6 minutes.

En fin de cuisson, mettre sur grille et ajouter une feuille silicone sur le biscuit pour garder l'humidité.

GÉLÉE DE FRUITS EXOTIQUES

Starfruit Mangue PatisFrance	500
Starfruit Passion PatisFrance	200
Purée de Kalamanzi	200
Sirop d'orgeat	80
Sucre semoule	45
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	9
Eau d'hydratation	54

Chauffer les purées de fruit avec le sirop et le sucre.

Ajouter la gélatine préalablement hydratée.

MOUSSE MASCARPONE AU CITRON VERT

Jaunes d'œufs	90
Sucre	170
Eau	170
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Mascarpone	300
Patiscrem PatisFrance	450
Zestes de citron vert	2P

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, puis ajouter les jaunes et pocher à 85°C. Monter cet appareil à bombe.

Au four à micro-ondes, faire fondre la masse de gélatine et l'associer à l'appareil à bombe.

Incorporer délicatement la Patiscrem, le mascarpone et les zestes de citron vert préalablement montés.

en g MONTAGE ET FINITIONS :

Pour le montage de l'entremets, il est recommandé de s'aider de règles afin d'obtenir des couches parfaitement régulières.

Dresser sur le biscuit, la gelée de fruits exotiques à une hauteur de 3 mm.

Une fois la gelée figée, dresser la mousse mascarpone-citron vert à une hauteur de 5 mm et laisser prendre au frais.

Détailler dans la longueur, des bandes de 5 cm, et les enrouler autour d'un cercle central de 12 cm.

Finir le montage des entremets quand le diamètre est égal à 20 cm.

Glacer l'entremets avec le **Puratos Glassage Miroir Neutre**. Décors au choix.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (): Gluten (blé), Œufs, lait et dérivés, sulfites, fruits à coques (pistaches). Veuillez à utiliser une huile neutre en allergène.*

Puratos Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

AVANTAGES :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

