

Finger Paq'rettes

Par Eric Rogard - Quantité : 15 fingers - Matériel spécifique : 15 cercles individuels oblong inox De Buyer - Ref 3037.14

PÂTE SUCRÉE

Puratos Mimetic Incorporation

Sucre glace

Œufs entiers

Farine

Sel

Amande Poudre PatisFrance

Crémer Mimetic avec le sucre glace, puis ajouter les œufs, la poudre d'amande, la farine et le sel. Abaisser à 2,5 mm et fonder les cercles.

CRÈME D'AMANDE

Beurre

Sucre glace

Amande Poudre PatisFrance

Œufs entiers

Zestes de citron

Mélanger tous les ingrédients.

ŒUFS DE « CAILLE »

Belcolade Blanc Sélection 30%

Belcolade Beurre de Cacao

Colorant blanc

Colorant noir hydrosoluble

Colorer la moitié du beurre de cacao en blanc et l'autre moitié en noir. Dans des moules à œufs de 6 cm faire un moucheté en noir puis appliquer le blanc. Laisser cristalliser. Mouler avec le chocolat blanc tempéré. Laisser cristalliser puis démouler et coller les œufs. Couper les 2 extrémités à l'aide d'une lame chaude.

GELÉE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance

Sucre semoule

Pectine NH

Faire chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir. Réserver au frais.

GELÉE POMME VERTE

Starfruit Pomme Verte PatisFrance

Sucre semoule

Pectine NH

Faire chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir. Réserver au frais.

GELÉE MANDARINE

Starfruit Mandarine PatisFrance

Sucre semoule

Pectine NH

Faire chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir. Réserver au frais.

GELÉE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance

Sucre semoule

Pectine NH

Faire chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir. Réserver au frais.

en g

125

125

50

250

1

50

en g

50

50

50

50

1

en g

200

20

QS

QS

GELÉE MÛRE

Starfruit Mûre PatisFrance

Sucre semoule

Pectine NH

Faire chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre pectine. Faire bouillir. Réserver au frais.

CRÈME VANILLE

Lait

Délicecrem PatisFrance

Beurre

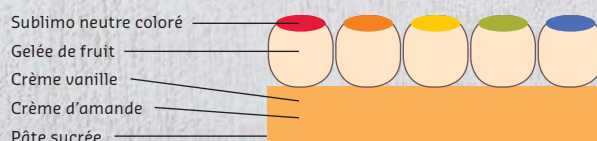
Mélanger le lait tempéré avec la Délicecrem au mélangeur à petite vitesse puis à grande vitesse pendant 4 minutes. Ajouter le beurre pomme.

MONTAGE :

Foncer les cercles puis déposer de la crème d'amande à mi-hauteur. Cuire à 160°C pendant environ 15 minutes. Une fois refroidie, disposer de la crème vanille, lisser à ras. Disposer 5 œufs et les garnir avec les gelées.

FINITION :

Disposer sur chaque œuf du **Puratos Sublimo Neutre** coloré selon les parfums des gelées. Décorer avec des fleurs en **DécoFondant Extra PatisFrance**.



Delicecrem PatisFrance

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme alliant tous les avantages d'une crème à froid à la saveur d'une délicieuse crème pâtissière traditionnelle à chaud. Se prépare avec du lait.

Avantages :

- Simplicité et rapidité de mise en œuvre
- Sécurité alimentaire assurée
- Bon goût de lait, d'œuf et de vanille Bourbon naturelle avec présence de grains de vanille
- Bonne tenue à la cuisson
- Bonne restitution des arômes lorsqu'elle est aromatisée
- Stable à la congélation/ décongélation
- Sur base de la recette indiquée sur l'emballage, la Délicecrem peut être utilisée dans les préparations «pur beurre»

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

