

Finger Tatin

Sablé noisette

Beurre	125
Sucre	135
Sel	1
Œufs	50
Noisettes Poudre PatisFrance	100
Farine	180

Dans un mixeur, crémier le beurre et le sucre ensemble avec la feuille. Ajouter les oeufs puis la farine et la poudre de noisette tamisées ensemble.

Abaisser à 0,5 cm d'épaisseur et détailler des bandes de 14 x 3 cm. Cuire à 180°C en four à sole pendant 6 à 8 minutes ouras fermés.

Mousse Chocolat Passion

Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	345
Patiscrem PatisFrance	345
Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace	700
Patiscrem PatisFrance montée	50

Chauffer la crème et le Starfruit à 85°C.

Verser sur le chocolat et mixer.

Refroidir à 40°C et mélanger avec la crème montée souple.

Velours Chocolat

Belcolade Noir Selection 55%	250
Belcolade Beurre de Cacao	150

Chauffer le chocolat avec le beurre de cacao à 30-35°C.

Pulvériser sur la mousse congelée.

en g Fourrage Pomme Tatin

Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Réchauffer le Topfil à 50°C pour faire remonter les bulles d'air. Pocher sur Silpat®.

en g

QS

Montage et finitions :

- Utiliser un cadre 40 x 60 cm pour la mousse chocolat et pour le Topfil Pomme Tatin.
- Verser la mousse dans le cadre puis surgeler.
- Verser le Topfil dans un autre cadre, lisser et surgeler.
- Une fois la mousse congelée, découper des bandes de 13 x 2,5 cm.
- Disposer sur une feuille et pulvériser dessus le velours chocolat.
- Déposer sur le sablé noisette.
- Une fois le Topfil congelé, découper des bandes de 12 x 2 cm, napper avec **Puratos Harmony Sublimo Neutre** et déposer sur la mousse chocolat.
- Décorer à l'aide d'un anneau réalisé en chocolat Belcolade.

