

Infini

Par : Mathias Gautron & Eric Rogard
Quantité : 1 gouttière - Moule : Truffles 120 Silikomart

Sablé beurre demi-sel et Noisette Combava

Noisette Poudre Brute Torréfiée PatisFrance	200 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre demi-sel	260 g
Combava	1 zeste

Sabler tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm, couper des rectangles de 8 x 30 cm. Cuire sur Silpain® à 165°C pendant 15 minutes environ.

Nashi (pour une sphère)

Se référer à la recette p 12 & 13

Pâte sablée cacao	5 g
Biscuit fondant chocolat	10 g
Croustillant pécan	10 g
Mousse mascarpone	20 g
Pécan caramélisé	3 g
Gelée de poire	20 g
Poires pochées	20 g
Mousse chocolat Vietnam	40 g
Glaçage Chocolat Vietnam	30 g

Dresser la gelée au fond des moules et déposer les poires pochées. Déposer un peu de mousse chocolat et insérer la mousse mascarpone congelée avec les pécan caramélisés.

Dresser le reste de mousse au chocolat et obturer avec le biscuit chocolat. Surgeler.

Glacer la sphère jusqu'à la gelée et arraser de suite.

Déposer sur le sablé.

Irwin (pour une sphère)

Se référer à la recette p 14

Dacquoise coco	20 g
Croustillant coco	15 g
Gelée de soho	20 g
Compotée exotique	20 g
Mousse légère	40 g
Glaçage	30 g

Déposer la gelée au fond du moule et déposer la compotée exotique très froide. Congeler.

Ajouter la mousse et finir avec le croustillant et la dacquoise. Surgeler.

Glacer et arraser, puis déposer sur le sablé.

Merveille de Perse (pour une sphère)

Se référer à la recette p 8

Cake pistache	20 g
Croustillant pistache	15 g
Compotée de framboise	20 g
Mousse pistache	40 g
Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	30 g
Crèmeux framboise	20 g

Déposer au fond du moule le crèmeux framboise puis la mousse pistache. Insérer la compotée puis obturer avec le cake et le Pralirac. Glacer.

La Guinéenne (pour une sphère)

Se référer à la recette p 7

Cake chocolat	20 g
Insert banane	30 g
Croustillant chocolat	15 g
Mousse chocolat	40 g
Glaçage chocolat	30 g

Déposer au fond du moule la mousse chocolat puis insérer l'insert passion banane.

Déposer le Pralirac et obturer avec le cake chocolat. Glacer.

Couronne Myrtille (pour une sphère)

Se référer à la recette p 17

Meringue	15 g
Joconde au marron	20 g
Compotée de myrtille	20 g
Mousse vanille	40 g
Glaçage myrtille	30 g

Déposer au fond du moule la compotée de myrtille.

Déposer le biscuit joconde puis la mousse vanille. Obturer avec la meringue. Glacer.

