

Pour +/- 25 pièces



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Biscuit amande		
Blancs d'œufs	250	Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre (1).
Sucre (1)	160	Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace et la farine.
Poudre d'Amande PatisFrance	200	Mélanger délicatement le tout à l'aide d'une spatule.
Sucre glace	150	Ajouter les amandes hachées torréfiées et étaler sur une plaque une épaisseur de 1 cm. Faire cuire à 190°C pendant +/- 10 minutes.
Farine	50	Caraméliser le sucre (2) et laisser refroidir. Mixer pour obtenir une poudre et saupoudrer sur le biscuit amande.
Amandes Hachées PatisFrance torréfiées	80	Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
Sucre (2)	200	<i>Astuces : doubler les quantités pour une plaque 40 x 60 cm complète.</i>
Crèmeux café		
Grains de café	24	Broyer les grains de café et les faire infuser dans le lait et la Patiscrem pendant 2 heures puis ajouter la gousse de vanille.
Lait	150	Ajouter le sucre et les jaunes d'œufs et faire chauffer l'ensemble à 85°C.
Patiscrem PatisFrance	150	Tamiser avant d'ajouter la gélatine réhydratée.
Gousse de vanille PatisFrance	½	Verser 20 g dans des moules silicone en forme de demi-sphère.
Sucre	30	Congeler.
Jaunes d'œufs	65	Pour la gélatine 4 gr, ou 4 feuilles
Gélatine	4	
Mousse Amber		
Patiscrem PatisFrance (1)	280	Porter la crème (1) à ébullition et la verser sur le chocolat et le beurre de cacao afin de réaliser une ganache.
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	450	Ajouter la gélatine Réhydratée. Lorsque la préparation atteint 32°C, ajouter la crème (2) partiellement fouettée.
Belcolade Beurre de cacao	40	Remplir les moules en forme diamant avec la mousse au chocolat, ajouter le biscuit Amande et le crèmeux au centre.
Gélatine	8	Obturer avec de la mousse et mettre au congélateur.
Patiscrem PatisFrance (2)	440	Idem pour la gélatine

Velours Amber

Belcolade Selection Amber	100	Chauffer les 2 ingrédients à 40°C. Démouler les diamants congelés et les pulvériser à l'aide du glaçage velours.
Douceur 32% Cacao-Trace		
Belcolade Beurre de cacao	120	