

# La larme de framboise

par Frédéric Bianchi

## INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50% CL	500 g
Farine de gruau	500 g
Puratos Levure Levante	60 g
Œufs entiers	300 g
Beurre doux	300 g
Eau	150 g

## COULIS FRAMBOISE

Starfruit Framboise	160 g
Crème liquide Patiscrem	40 g
Sucre	70 g
Pectine NH	4 g

Chauffer la crème et le starfruit jusqu'à ébullition. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition puis couler dans des flexipans de 45 mm.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse. Incorporer le beurre et pétrir encore 5 min.

Température de pâte 26-28°C

Pointage 30 min

Division / Mise en forme Laminer à 5 mm et utiliser le moule en forme de larme

Apprêt 2h à 28°C

Décors / Coup de lame Insérer un rond de gélatifié et recouvrir de macaronade

Cuisson 18 min à 180°C au four à sole

## ASTUCES

Laminer la pâte à 5 mm et passer en cellule 7 min. Utiliser des moules en forme de larme 3 cm de haut par 9 cm de long comme emporte pièce. Faire pousser 2h à 28°C.

## MACARONADE :

100 g d'amande poudre, 100 g de sucre glace et 100 g de blanc d'oeuf



# Le moelleux meringué

par Frédéric Bianchi

## INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50% CL	500 g
Farine de gruau	500 g
Puratos Levure Levante	60 g
Œufs entiers	300 g
Beurre doux	300 g
Eau	150 g

## CRÈME PATISSIÈRE

Lait entier	500 g
Elsay Patisfrance	45 g
Sucre	125 g
Œufs entiers	50 g
Jaune d'œufs	40 g

Mélanger le sucre et la poudre Elsay. Ajouter le lait et les œufs. Chauffer au micro-onde jusqu'à épaississement en remuant toutes les minutes. À l'aide d'une douille de 8 faire des ronds de 5cm de diamètre et congeler.

## MERINGUE ITALIENNE

Blancs d'œufs	100 g
Sucre	200 g
Eau	30 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C et couler doucement sur les œufs mousseux. Fouetter jusqu'à ce que la cuve soit tiède.

## COULIS FRAMBOISE

Starfruit Framboise	160 g
Crème liquide Patiscrem	40 g
Sucre	70 g
Pectine NH	4 g

Chauffer la crème et le starfruit jusqu'à ébullition. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés, et porter à ébullition. Couler dans des flexipan de 45 mm.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse. Incorporer le beurre et pétrir 5 min.

Température de pâte 26-28°C

Pointage 30 min

Division / Mise en forme Boules : 60 g

Repos 10 min

Façonnage Étaler légèrement au rouleau et mettre dans des moules carrés beurrés de 9/9/4

Apprêt 2h à 28°C

Décors / Coup de lame Insérer le rond de crème pâtissière

Cuisson 18 min à 180°C au four à sole

## ASTUCES

À la sortie du four, si besoin, combler de crème pâtissière et recouvrir d'un rond de coulis gélatifié framboise. Recouvrir de meringue italienne et passer au chalumeau.

