

Valentine

Par : Bertrand Balay

Quantité : 16 entremets - Moule : Cœur thermoformé C2pack

Biscuit léger Amande-Framboise

en g

Blancs d'œufs	175
Sucre	205
Amande Poudre PatisFrance	125
Farine Pâtissière PatisFrance	95
Brisures de framboises surgelées	170

Monter ensemble les blancs et le sucre au batteur.

Une fois les blancs serrés, incorporer la poudre d'amande et la farine tamisée. Ajouter rapidement et délicatement les brisures de framboises. Dresser dans un cadre 30 x 40 cm, et cuire à 170°C pendant 16 minutes.

Confit de Framboise-Rose

en g

Starfruit Framboise PatisFrance	360
Brisures de framboises surgelées	180
Sucre inverti	105
Sucre	36
Pectine NH PatisFrance	12
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	6,5
Eau d'hydratation	39
Arôme rose	2 gouttes

Chauffer à 40°C, les brisures, le Starfruit et le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre/pectine en pluie et porter à ébullition. Incorporer la masse de gélatine puis les 2 gouttes d'arôme. Verser sur le biscuit dans son cadre et réserver au froid. Détailler 16 inserts à l'emporte-pièce en forme de cœur.

Mousse Vanille-Chocolat Blanc

en g

Patiscrem PatisFrance	385
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 P
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	8
Eau d'hydratation	48
Belcolade Blanc Intense 28,5	385
Patiscrem PatisFrance	825

Faire frémir la crème et la gousse de vanille, puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat en réalisant une émulsion. A 30°C, ajouter la crème fouettée. (100 g de mousse par moule)

Croustillant framboise

en g

Pralicrac Framboise PatisFrance	300
---------------------------------	-----

Réchauffer le Pralicrac au four à micro-ondes, puis l'étaler régulièrement sur une feuille guitare sur une épaisseur de 5 mm. Réserver au frais. Détailler en forme de cœur les semelles (30 g par semelle).

Glaçage au chocolat rouge

en g

Lait entier	150
Glucose PatisFrance	300
Belcolade Blanc Intense 28,5	500
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Puratos Miroir Glassage Neutre	500
Colorant rouge liposoluble	QS

Chauffer le lait et le glucose puis incorporer la gélatine fondue. Verser sur le chocolat fondu et ensuite mixer avec le glaçage neutre légèrement chauffé.

(Si besoin : rectifier avec du sirop, suivant la fluidité désirée.)

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Œufs, fruits à coques (amandes), gluten (blé), lait et dérivés, soja.



Pralicrac Framboise PatisFrance

Un subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

AVANTAGES :

- A base de framboises séchées.
- Un croustillant inégalable.
- Bonne tranchabilité.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

