

# L'AMANDIER

Par : Maël DELATRE

Quantité : 2 Entremets de 18 cm de diamètre – Moule Eclipse de chez Silikomart

## BISCUIT FRIANVIT

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Frianvit PatisFrance</b> | <b>750 g</b> |
| Eau                         | 375 g        |
| Beurre                      | 375 g        |
| Pralines roses en morceaux  | 250 g        |

Mélanger le Frianvit et l'eau. Faire fondre le beurre, une fois qu'il a refroidi à 45°C l'ajouter au mélange précédent. Étaler le biscuit sur plaque Flexipan® noir avec rebords. Parsemer uniformément de pralines roses en morceaux. Cuire à 190°C pendant environ 13 à 15 minutes.

## CONFIT FRUITS DES BOIS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Starfruit Fruits Rouges PatisFrance</b> | <b>177 g</b> |
| Zestes de citron vert                      | 1 pc         |
| Jus de citron vert                         | 6 g          |
| <b>Gelée Dessert PatisFrance</b>           | <b>29 g</b>  |
| <b>Puratos Topfil Fraise</b>               | <b>89 g</b>  |
| <b>Puratos Topfil Framboise</b>            | <b>89 g</b>  |

Faire chauffer le Starfruit Fruits Rouges, le jus de citron et les zestes de citron vert à 45 à 50°C. Ajouter la gelée dessert. Verser le mélange sur les Topfil froids. Couler 180 g en insert dans des Flexipans® noir de 15 cm de diamètre. Surgeler.

## CROUSTILLANT AMANDE CITRON VERT

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>                | <b>132 g</b> |
| <b>Linnolat Couverture Amande</b>                     | <b>7 g</b>   |
| <b>Amandes Entières Brutes PatisFrance</b> torréfiées | <b>100 g</b> |
| Zestes de citron vert                                 | 1 pc         |

Faire fondre la couverture amande. Ajouter le Praliné et les zestes de citron vert. Ajouter les amandes préalablement torréfiées. Étaler 110 g de croustillant par insert.

## CRÉMEUX AMANDE LINNOLAT

|  |              |
|--|--------------|
| Lait   | 125 g        |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>                 | <b>125 g</b> |
| Sucre  | 25 g         |
| Jaunes d'œufs                                | 50 g         |
| Crème anglaise de base :                     | 175 g        |
| <b>Linnolat Couverture Amande</b>            | <b>95 g</b>  |
| <b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b> | <b>11 g</b>  |

Faire chauffer le lait et la Patiscrem. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C. Verser les 175 g de crème anglaise sur la couverture amande et le beurre de cacao. Mixer. Verser 120 g par insert. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Surgeler.

## MOUSSE AMANDE LINNOLAT

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Lait                                  | 65 g         |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>          | <b>65 g</b>  |
| Zestes de citron vert                 | 1 pc         |
| Jaunes d'œufs                         | 65 g         |
| Sucre inverti                         | 19 g         |
| <b>Linnolat Couverture Amande</b>     | <b>219 g</b> |
| <b>Gélatine en poudre PatisFrance</b> | <b>3 g</b>   |
| Eau d'hydratation                     | 18 g         |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b> montée   | <b>302 g</b> |

Réhydrater la gélatine. Faire chauffer le lait, la Patiscrem, le sucre inverti et les zestes de citron vert. Verser sur les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Incorporer la Patiscrem montée lorsque le mélange atteint les 40°C. Utiliser directement.

## APPAREIL PISTOLET BLANC

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b> | <b>120 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>           | <b>80 g</b>  |

Mixer les deux ingrédients préalablement fondus. Utiliser entre 40 et 45°C pour réaliser un aspect velours sur l'entremets.

## GLAÇAGE MIROIR PLUS FRUITS ROUGES

|  |            |
|--|------------|
| <b>Glaçage Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance</b> | <b>Q.S</b> |
|--|------------|

Faire chauffer le glaçage entre 35 et 40°C.

## CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>   | <b>200 g</b> |
| Mascarpone                     | 20 g         |
| Sucre                          | 22 g         |
| <b>Puratos Classic Vanille</b> | <b>12 g</b>  |

Foisonner l'ensemble des ingrédients jusqu'à la texture souhaitée. Pocher sur l'entremets à l'aide d'une douille micro cannelée. (PF 20)

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler des cercles de biscuit de 14 cm de diamètre.
- Réaliser le confit fruits rouges puis couler dans un Flexipan® noir de 15 cm de diamètre.
- Étaler le croustillant amande sur le biscuit Frianvit à raison de 110 g par insert.
- Couler 120 g de crémeux sur le croustillant. Laisser prendre au réfrigérateur. Surgeler.
- **Il est important de laisser prendre au réfrigérateur avant de surgeler, sinon la texture n'est pas celle souhaitée après décongélation.**
- Réaliser la mousse puis verser 250 g, mettre l'insert fruits rouges puis verser à nouveau 110 g. Terminer avec l'insert contenant le biscuit, le croustillant et le crémeux Linnolat.
- Surgeler.
- Pulvériser avec l'appareil à pistolet pour obtenir un effet velours blanc.
- Glacer une partie de l'entremets en réalisant une vague.
- Pocher la chantilly mascarpone puis décorer avec les fruits frais.

