

Banana Split

Sylvain Lecomte

Pour 1 entremets - Trinity 1400 Silikomart

Génoise banane

Gen'mix PatisFrance	250g
Œufs	150g
Starfruit Banane PatisFrance	75g

Faire chauffer les œufs et la banane à 30°C. Battre avec le Gen'mix et cuire en cercle de 180 mm de diamètre pendant 30 min à 180°C.

Glace banane chocolat

Starfruit Banane PatisFrance	240g
Poudre de lait 0%	5g
Sucre	14g
Glucose Atomisé PatisFrance	25g
Sucre inverti	6g
Chocolat Lait 35% PatisFrance	70g
Gelglace PatisFrance + Sucre	1.4g + 5g

Chauffer la banane à 30°C, ajouter la poudre de lait et le sucre. Mélanger puis ajouter le chocolat en continuant de chauffer doucement. Une fois fondu ajouter le Gelglace et monter à 85°C. Laisser mûrir 12h au froid puis turbiner.

Sorbet fraise

Starfruit Fraise PatisFrance	140g
Eau	140g
Sucre	40g
Glucose Atomisé PatisFrance	13g
Gelglace PatisFrance + Sucre	2.5g + 10g

Faire chauffer l'eau et la fraise à 40°C puis ajouter les poudres. Cuire à 85°C puis laisser mûrir 12h au froid. Turbiner.

Glace vanille

Lait	240g
Poudre de lait 0%	15g
Sucre	40g
Glucose Atomisé PatisFrance	37g
Dextrose	9g
Crème	80g
Jaunes d'œufs	13g
Gelglace PatisFrance + Sucre	2.2g + 10g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Chauffer le lait et la vanille à 30°C puis ajouter les sucres et la poudre de lait. Ajouter le Gelglace et la crème mélangée aux jaunes. Cuire à 85°C. Laisser au froid 12h puis turbiner.

Glaçage

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000g
Sirop de Glucose PatisFrance	400g
Eau	100g
Colorant jaune	QS
Poudre d'or	QS

Faire bouillir tous les ingrédients puis glacer à 40°C

Assemblage et finition

- Une fois la Génoise cuite, découper en tronçons de 1 cm d'épaisseur.
- Garnir le 1^{er} insert de Glace chocolat banane et congeler à -35°C.
- Garnir le 2^{ème} insert avec le Sorbet fraise et insérer la glace chocolat banane. Congeler à -35°C.
- Garnir le moule final de glace vanille et mettre le précédent insert fraise/ chocolat banane dedans puis la génoise. Congeler à -35°C.
- Glacer le tout en faisant des va et vient de haut en bas pour former des lignes avec le glaçage.
- Réaliser une barrette de chocolat, pocher une chantilly vanille dessus et décorer avec des morceaux de bananes séchées et des rondelles de fraises.

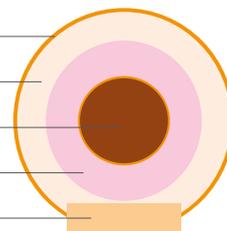
Glaçage

Glace vanille

Glace chocolat banane

Sorbet fraise

Génoise banane



Gen'Mix PatisFrance

Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits et des génoises

AVANTAGES :

- Une seule préparation pour réaliser tous types de génoises.
- Texture légère et aérée.
- Mise en œuvre rapide avec simplement 3 pesées.
- Goût typique de la génoise.
- Bonne conservation des produits finis.
- Peut-être aromatisée avec du Pretacao et Pretachoco PatisFrance (5%)

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois