

# Biscuit' Cup fruité



Par Mathias Gautron

Quantité : pour 12 pièces  
Moule Lékué

## CONFIT DE MYRTILLE

<b>Puratos Topfil Myrtille</b>	<b>20 g</b>
<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>115 g</b>
<b>Mervex PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>3 g</b>
Xylitol	15 g

Chauffer le Starfruit à 40/50°C, ajouter le mélange sucre et pectine et la Mervex. Porter à ébullition et ajouter le Topfil.

Refroidir rapidement, réserver au frais à 4°C pour laisser agir la pectine totalement puis mixer pour assouplir.

Dresser 10 g dans les formes insert, puis congeler.

Conserver le reste pour l'intérieur.

## MONTAGE & FINITIONS

- Démouler les tubes d'appareil amande-noisette et garnir l'intérieur de confit de myrtille.
- Refermer le tube à l'aide du petit disque de sablé.
- Tremper la base dans un appareil 50% chocolat noir et 50% beurre de cacao.
- Déposer une pastille de chocolat tempéré avec des amandes hachées.

## APPAREIL AMANDE NOISETTE

<b>Praliné Collection Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance</b>	<b>135 g</b>
<b>Mervex PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>100 g</b>
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>80 g</b>

Mélanger les ingrédients ensemble et dresser 30 g dans les moules silicone Tube. Cuire à 155°C pendant 20 minutes.

## PÂTE SABLÉE

<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>250 g</b>
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Amandes Blanchies Poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>420 g</b>

Mélanger les poudres et le Mimetic, puis ajouter la Superpomme.

Étaler et détailler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des cercles de 2 cm de diamètre.

Déposer les cercles sur des tapis empreinte Silpain.

Cuire à 155°C pendant 15 minutes et réserver.

