

Boule de neige

Quantité : 20 petits gâteaux individuels

PÂTE SUCRÉE

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Beurre | 250 g |
| Sucre inverti | 25 g |
| Sucre glace | 100 g |
| Amandes Poudre PatisFrance | 75 g |
| Sel | 3 g |
| Œufs | 100 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 450 g |
| TOTAL | 1000 g |

Mettre le beurre en pommade. Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade à petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter petit à petit les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corser la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Laisser reposer pendant 10 minutes au froid négatif. Détailler 20 cercles de 6 cm de diamètre, 20 cercles de 4,5 cm de diamètre détaillés à 3 cm de diamètre en leur centre. Laisser reposer les fonds 45 minutes au froid positif. Cuire pendant 10 minutes à 150°C au four ventilé entre deux Silpain®.

CRAQUELIN

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Beurre | 75 g |
| Sucre Cassonade | 93 g |
| Farine pâtissière PatisFrance | 93 g |
| TOTAL | 261 g |

Mélanger les 3 ingrédients à la feuille au batteur. Etaler finement entre deux feuilles sulfurisées. Congeler sur plaque aluminium plate. Détailler à la convenance. (pour une feuille 60 x 40 cm)

PÂTE À CHOUX

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Eau | 133 g |
| Lait | 133 g |
| Sel | 4 g |
| Sucre | 2 g |
| Puratos Mimetic Essentiel | 106 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 146 g |
| Œufs | 233 g |
| TOTAL | 760 g |

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le Mimetic. Verser la farine puis dessécher la panade au batteur à la feuille. Ajouter les œufs au batteur au fur et à mesure pour obtenir la consistance souhaitée pour dresser la pâte à choux. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de 18 mm de diamètre. Pocher des boules de 35 g et de 55 mm de diamètre. Déposer un craquelin de 60 mm de diamètre sur le dessus du chou. Cuire pendant 45 minutes à 175°C au four à sole.

ASTUCE : Il est également possible d'utiliser le **Puratos Tegral Clara** spécial pâte à choux.

BASE PRALINÉ PISTACHE

| | |
|---|--------------|
| Patiscrem PatisFrance | 74 g |
| Lait | 74 g |
| Jaunes d'œufs | 29 g |
| Praliné Pistache 52% PatisFrance | 176 g |
| Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance | 2,5 g |
| Eau d'hydratation | 17,5 g |
| TOTAL | 373 g |

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Verser sur le praliné. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Mixer. Laisser cristalliser une nuit à 4°C.

CRÉMEUX PRALINÉ PISTACHE

| | |
|---|-------|
| Base praliné pistache | 350 g |
| Ganache montée vanille (recette ci-dessous) | 350 g |
| TOTAL | 700 g |

Monter la ganache montée, souple en 4^{ème} vitesse (vitesse moyenne). Mélanger les deux masses à la maryse. Peser 35 g par chou.

GARNITURE FRAMBOISE

| | |
|--|--------------|
| Puratos Topfil Finest Framboise 70% | 320 g |
| TOTAL | 320 g |

Garnir 16 g de Topfil par moule Flexipan® à financier rond. Lisser à la palette. Surgeler.

NAPPAGE AU PISTOLET

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Puratos Miroir Glassage Neutre | 500 g |
| Eau | 50 g |
| TOTAL | 550 g |

Chauffer à 70°C au four à micro-ondes le Miroir et l'eau. Pulvériser très chaud.

GANACHE MONTÉE VANILLE

| | |
|--|--------------|
| Patiscrem PatisFrance (1) | 422 g |
| Vanille Gousse Patis France | 2 pcs |
| Sucre semoule | 90 g |
| Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance | 6 g |
| Eau d'hydratation | 36 g |
| Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 160 g |
| Patiscrem PatisFrance (2) | 700 g |
| TOTAL | 1414 g |

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif. Monter en vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une texture souple. Avec une douille unie 18 mm diamètre, pocher une boule de 50 g sur le sablé.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir le chou principal de 35 g de crémeux pistache et de l'insert framboise.
- Coller le chou retourné sur le sablé de 45 mm de diamètre.
- Pocher 50 g de ganache montée sur le sablé de 60 mm de diamètre.
- Pulvériser la ganache montée au nappage neutre.
- Saupoudrer de feuille d'or en paillette.
- Déposer le sablé de 60 mm sur le chou retourné.
- Décorer avec une attache boule de Noël.



