



# CORAIL

Par Grégory Geffard - Pour 3 entremets de 18 cm

## BISCUIT SUCCÈS

Blancs d'œufs	520 g
Sucre	150 g
<b>Tant pour tant PatisFrance</b>	<b>260 g</b>
Farine	170 g

Monter les blancs avec le sucre.

Ajouter délicatement le tant pour tant et la farine tamisée.

Dresser des disques de 16 cm puis cuire à 180°C pendant 15 minutes environ.

## CROUSTILLANT CITRON (80 G / ENTREMETS)

| **Pralicrac Citron PatisFrance** **240 g**

Ramollir légèrement au four à micro-ondes et étaler sur 3 fonds de biscuits.

## CRÉMEUX CITRON (270 G PAR INSERT)

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>270 g</b>
Sucre	140 g
Jaunes d'œufs	80 g
Œufs	140 g
Beurre	100 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>Belcolade Selection</b>	
<b>Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>90 g</b>

Porter le Starfruit à ébullition et incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre.

Cuire à 85°C.

Ajouter la Gelée Dessert, le beurre et le chocolat.

Mixer et couler en cercles de 16 cm filmés.

Surgeler.

## COMPOTÉE FRAMBOISE (100 G / ENTREMETS)

| **Puratos Topfil Framboise** **300 g**

Pocher directement sur le crémeux citron puis surgeler.

## MOUSSE VANILLE MASCARPONE

(330 G / ENTREMETS)

Crème anglaise	360 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>20 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>55 g</b>
Mascarpone	220 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>360 g</b>

Chauffer la crème anglaise à 45°C.

Ajouter le Classic Vanille et la Gelée Dessert.

A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

## MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse.
- Appliquer l'insert surgelé (crémeux citron et compotée de framboise)
- Recouvrir d'une couche de mousse vanille
- Obturer avec un fond de biscuit succès + croustillant citron et surgeler
- Glacer à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en jaune
- Décorer avec quelques morceaux de sucre rocher et quelques poissons en chocolat.

