

## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Entremets Aux Fruits Rouges

Portions : 6 entremets de 18 cm de diamètre

<b>BISCUIT AMANDE VÉGÉTAL</b>	<b>26 g</b>
<b>Puratos Tegral Biscuit Mœlleux VG</b>	<b>600 g</b>
Eau	285 g
Huile de Colza	130 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>95 g</b>
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1g</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis verser dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire 22 minutes à 180°C

<b>CROUSTILLANT</b>	<b>6.5 g</b>
<b>Praliné Collection Amandes Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>40 g</b>
<b>Amandes Hachées PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 g</b>

Fleur de sel île de Ré	0.5 g
Gruée de cacao	10 g

Torréfier les fruits secs.

Fondre la couverture, puis ajouter le praliné, la vanille et le reste des ingrédients. Mélanger.

<b>MOUSSE AMANDE VANILLE</b>	<b>32 g</b>
Boisson de Soja	600 g
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
Sucre	60 g
<b>Poudre à crème Ami'gel PatisFrance</b>	<b>32 g</b>
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>190 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>45 g</b>
Pure Pâte d'Amande	90 g
Boisson de Soja	348 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>424 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec la vanille.

Mélanger le sucre, la pectine NH, l'ami'gel et porter à ébullition.

Ajouter la couverture, le beurre de cacao et la pure pâte d'amande puis mixer.

Laisser prendre au froid avant d'ajouter l'Ambiante et la boisson de soja monté ensemble.

<b>COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES</b>	<b>25 g</b>
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>Sirup de Glucose DE40 PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
Sucre	52 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>14g</b>
<b>Puratos Topfil Fruits des bois</b>	<b>400 g</b>
Fraises	200 g
Myrtilles sauvages	200 g

Cuire jusqu'à ébullition les 4 premiers ingrédients puis ajouter le Topfil et les fruits.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le biscuit puis détailler des cercles de 15 cm.
- Étaler 50 g de croustillant par biscuit puis réserver au froid.
- Dans un moule de 16 cm, verser 200 g de compotée de fruits rouges encore chaude et déposer le biscuit et croustillant dedans, Surgeler.
- Dans un moule de 18 cm ajouter 200 g de mousse puis pousser l'insert biscuit puis compotée jusqu'au fond.
- Pocher à l'aide d'une grosse douille environ 60 g de mousse au centre de l'insert et surgeler le tout.
- Glacer les entremets au pistolet avec le Puratos Miroir Glassage Neutre préchauffé à 60°C.
- Décorer l'anneau de compotée avec divers fruits frais.

