

RECETTE INSPIRATIONNELLE

Entremets Aux Fruits Rouges

Portions : 6 entremets de 18 cm de diamètre

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

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

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

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.

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

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.

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES	25 g
Starfruit Framboise PatisFrance	400 g
Sirup de Glucose DE40 PatisFrance	65 g
Sucre	52 g
Pectine NH PatisFrance	14g
Puratos Topfil Fruits des bois	400 g
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.

