

Entremets Glacé

Par : Application Specialist

Quantité :

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Vanille

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Beurre | 200 |
| Sel | 4 |
| Vanille Poudre PatisFrance | 4 |
| Amande Poudre PatisFrance | 100 |
| Sucre glace | 100 |
| Œufs | 85 |
| Farine PatisFrance | 400 |
| TOTAL | 893 |

Couper le beurre en petits cubes et mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients.
Etaler à 2 mm et détailler des fleurs.
Cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Sorbet Plein Fruit Pamplemousse Bissap

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Eau | 925 |
| Fleur Hibiscus | 95 |
| Puratos Base Glace Frutta | 250 |
| Sucre | 325 |
| Jus de Pamplemousse | 1000 |
| TOTAL | 2595 |

Faire bouillir l'eau et infuser les fleurs pendant 1 heure. Chinoiser et repeser au poids initial en rajoutant de l'eau si nécessaire. Peser ensemble le sucre et la Base Frutta, mélanger et ajouter le tout à l'eau infusée, finir avec le jus et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

Glace PNG Blanc

| | |
|---------------------------|------|
| Lait | 1000 |
| Puratos Base Glace | 225 |
| Cioccolato | |

Mélanger le lait, la Base Cioccolato et chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Belcolade Blanc Origins PNG | 300 |
| 36% Cacao-Trace | |
| TOTAL | 1525 |

Croustillant Rose

| | | |
|------------------------------------|------------|---|
| Belcolade Origins Blanc PNG | 700 | Fondre le chocolat et l'huile ensemble à 36°C, ajouter la framboise et mixer, ajouter les amandes torréfiées et concassées, réserver. |
| 36% Cacao-Trace | | |
| Huile de tournesol | 140 | |
| Framboise deshydratée | 24 | |
| Amande Brute PatisFrance | 60 | |
| TOTAL | 924 | |

Montage et finitions :

- Étaler 2550 g de sorbet dans un cadre 27 x 37 cm. Surgeler.
- Détailler en calisson de différentes tailles, congeler.
- Avec une corne déposer sur un côté de chaque calisson la glace chocolat blanc, surgeler.
- Tremper chacun de ces morceaux dans l'enrobage croustillant Rose.
- Napper le dessus au pistolet avec le **Miroir Neutre PatisFrance** chauffer à 65°C.
- Déposer chaque calisson sur le sablé et décorer.