



LES ORIGINES ANTIQUES

Entremets Mont Olympe

Par : Kévin Colle - Pâtissier

5 entremets de 16 cm de diamètre

1 Biscuit Pistache Miel

	(g)	
Blancs d'œufs	216	Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et le miel. Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes.
Cassonade	108	Puis incorporer les poudres, et finir avec le Pralirex détendu.
Miel de Thym Crétois	108	Étaler 950 g par plaque 40 x 60 cm avec cadre et parsemer 20 g de pistache hachée (par plaque).
Œufs	97	Cuire à 180°C au four ventilé pendant 15 minutes.
Jaunes d'œufs	194	
Farine	20	
Amandes Poudre PatisFrance	132	
Pistaches Poudre PatisFrance	28	
Pralirex Pistache PatisFrance	89	
Pistaches Hachées PatisFrance	30	
TOTAL	1022	

2 Crèmeux Pistache

	(g)	
Lait	79	Cuire le lait, la crème et les jaunes à 80°C, ajouter la gélatine hydratée, le praliné et le Pralirex puis mixer et réserver.
Patiscrem PatisFrance	315	
Jaunes d'œufs	47	
Praliné Pistache PatisFrance	129	
Pralirex Pistache PatisFrance	34	
Gélatine Boeuf PatisFrance	5,35	
Eau d'hydratation	32,13	
TOTAL	641,48	

3 Ganache montée Yaourt

	(g)	
Yaourt Grec	203	Chauffer à 70°C le yaourt avec le miel et la vanille gousse grattée. Ajouter le chocolat et la gélatine hydratée, retirer la gousse.
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	98	Mixer, puis continuer en ajoutant la crème. Remettre la gousse et réserver une nuit au réfrigérateur.
Miel de Thym	30	
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	405	
Gélatine Boeuf PatisFrance	4,15	
Eau d'hydratation	24,90	

4 Compotée Abricot Pêche

	(g)	
Puratos Topfil Finest Abricot 70% Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	150	Chauffer le Topfil avec le Starfruit et la vanille grattée à 45°C puis ajouter la gélatine hydratée et mixer. Ajouter ensuite les pêches coupées en brunoise et mélanger à la maryse, réserver.
Gélatine Boeuf PatisFrance	50	
Eau d'hydratation	2,4	
Pêches Origine Grèce PatisFrance	14,4	
Vanille Gousse PatisFrance	400	
TOTAL	616,8	

5 Montage et finitions

Détailler 10 cercles de 14 cm dans le biscuit.
 Pour réaliser l'insert, utilisez 5 cercles de 14 cm chemisés d'un rhodoïd. Poser le biscuit, couler 125 g de crèmeux pistache, mettre un biscuit par-dessus. Surgeler.
 Préparer 5 cercles de 16 cm chemisés d'un rhodoïd. Déposer les inserts et appuyer délicatement au milieu jusqu'au fond pour avoir un léger rebord autour de l'insert.
 Déposer 200 g de compotée au milieu de chaque entremets, directement sur le biscuit, en l'appuyant à l'aide d'une cuillère pour aller toucher la ganache, surgeler.
 Napper au pistolet avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** chauffé à 60°C et hydraté à 5%.
 Décorer.



Découvrez notre gamme
de **fourrages prêts à
l'emploi avec ou sans
morceaux Topfil**, au goût
authentique et naturel
grâce à une haute teneur
en fruit (jusqu'à 70%) et
une liste d'ingrédients
clean(er) label.

