



# ENTREMETS TENDRESSE

Pour 3 entremets de 16 cm

## SABLÉ PRALICRAC CITRON

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Spéculoos                           | 113 g        |
| Fleur de sel                        | 0,5 g        |
| <b>Pralicrac Citron PatisFrance</b> | <b>105 g</b> |
| Cranberries                         | 85 g         |
| Zeste de citron                     | 1/4          |

Mélanger délicatement le spéculoos avec la fleur de sel, les cranberries hachées, le zeste de citron et le Pralicrac fondu à 35°C. Tasser dans des cercles inox de diamètre 16 cm avec un Rhodoïd de 4 cm.

## APPAREIL À CHEESECAKE

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Deli Cheesecake</b>     | <b>625 g</b> |
| <b>Classic Vanille PatisFrance</b> | <b>12 g</b>  |

Au batteur, mélanger à la feuille le Deli Cheesecake avec le Classic Vanille pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Couler dans un cercle inox de 14 cm de diamètre filmé. Couler 210 g par insert. Cuire à 90°C pendant 1 heure puis surgeler.

## INSERT FRAMBOISE

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Topfil Framboise</b>  | <b>750 g</b> |
| <b>Gelée Dessert PatisFrance</b> | <b>45 g</b>  |

Chauffer le Topfil à 35°C et incorporer la Gelée Dessert. Couler sur le cheesecake cuit et surgeler.

## MOUSSE CHEESECAKE

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Lait entier                         | 112 g        |
| <b>Puratos Deli Cheese Cake</b>     | <b>450 g</b> |
| <b>Gelée Dessert PatisFrance</b>    | <b>21 g</b>  |
| <b>Puratos Classic Citron</b>       | <b>10 g</b>  |
| <b>Patiscrem PatisFrance montée</b> | <b>150 g</b> |

Chauffer le lait et le Deli Cheesecake à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic Citron. Incorporer la crème montée. Déposer 210 g par cercle.

## FLOPAGE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Belcolade Beurre de Cacao</b>                       | <b>150 g</b> |
| <b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace</b> | <b>150 g</b> |

Fondre le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Dans des cercles de diamètre 16 cm hauteur 4 cm, déposer le sablé au Pralicrac Citron et spéculoos.
- Couler 110 g de mousse Cheesecake.
- Ajouter l'appareil à Cheesecake et l'insert framboise puis obturer avec le reste de mousse Cheesecake. Surgeler.
- Floquer l'entremets une fois surgelé.
- Disposer à la base un cerclage de chocolat rose réalisé avec du **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace** et coloré de colorant rouge. Et sur les gâteaux un autre cerclage plus petit.
- Garnir le tout de framboises fraîches, de copeaux de chocolat blanc et de fines gouttes de **Puratos Harmony Sublimo Neutre** pour donner un esprit de fraîcheur.