



ENTREMETS TENDRESSE

Pour 3 entremets de 16 cm

SABLÉ PRALICRAC CITRON

Spéculoos	113 g
Fleur de sel	0,5 g
Pralicrac Citron PatisFrance	105 g
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

Puratos Deli Cheesecake	625 g
Classic Vanille PatisFrance	12 g

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

Puratos Topfil Framboise	750 g
Gelée Dessert PatisFrance	45 g

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

MOUSSE CHEESECAKE

Lait entier	112 g
Puratos Deli Cheese Cake	450 g
Gelée Dessert PatisFrance	21 g
Puratos Classic Citron	10 g
Patiscrem PatisFrance montée	150 g

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

Belcolade Beurre de Cacao	150 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	150 g

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.