



Par Gregory Geffard

Pour 3 entremets de 18 cm

| INGREDIENTS | EN GR | MODE D'EMPLOI |
|--|------------|---|
| Biscuit amande citron vert pour un cadre 40 x 60 cm | | |
| Blancs d'œufs | 300 | Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, |
| Sucre semoule | 80 | Ajouter les poudres tamisées avec le zeste de citron. |
| Sucre glace | 270 | Étaler sur un <i>silpat</i> .et cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 15 minutes. |
| Amande Poudre PatisFrance | 270 | |
| Zeste de citron vert | 50 | |
| Croustillant 100g par entremets | | |
| Pralifizz PatisFrance | 300 | Ramollir légèrement au micro-onde et ajouter les zestes. |
| Zeste de citron vert | 1 | Étaler sur 3 fonds de biscuit de 16 cm. |
| Crèmeux Amber 250 g par entremets | | |
| Patiscrem PatisFrance | 330 | Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients, puis ajouter la Gelée Dessert. |
| Sucre roux | 55 | Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer. |
| Puratos Classic Vanille | 10 | Garnir 3 inserts de 16 cm, réserver au frais pendant 1 h puis surgeler. |
| Jaunes d'œufs | 75 | |
| Gelée Dessert PatisFrance | 16 | |
| Belcolade Amber Douceur 32% | 300 | |
| Cacao-Trace | | |
| Belcolade Beurre de Cacao | 55 | |

Compotée de framboises 180 g par entremets

| | |
|--|-----|
| Puratos Topfil Framboises | 300 |
| Zeste de citron vert | 1 |
| Starfruit Framboise PatisFrance | 200 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 40 |
| Arome fleur d'oranger | 10 |

Chauffer le Starfruit avec le zeste à 60°C.
Ajouter la Gelée Dessert puis le Topfil et la fleur d'oranger.
Couler sur le crémeux et surgeler.

Mousse framboise 420 g par entremets

| | |
|--|-----|
| Starfruit Framboise PatisFrance | 300 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 60 |
| Puratos Deli Cheesecake | 250 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 700 |

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert et ajouter le Deli Cheesecake.
À 35°C, incorporer la crème montée.

Montage à l'envers :

- Chemiser un cercle de 18 cm avec la mousse.
- Déposer au centre le double insert.
- Remettre un peu de mousse et obturer avec le biscuit croustillant.

Finition :

- Glacer avec le **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance** à 40°C.
- Décorer avec un gros cœur ajouré réalisé en chocolat.

