

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : environ 24 pièces

Moule spécifique : Moules Stones individuels et moules Bulles



## INGREDIENTS

## EN G

## MODE D'EMPLOI

**Biscuit de Savoie**

Jaunes d'œufs	160
Sucre semoule (1)	125
Blancs d'œufs	190
Sucre semoule (2)	125
Vanille en poudre	5
Farine	90
Fécule de pomme de terre	90

Monter au ruban les jaunes d'œufs au batteur avec le sucre semoule.  
Ajouter une partie des blancs d'œufs montés avec le mélange sucre semoule (2)-vanille poudre.  
Incorporer en pluie, la farine et la fécule tamisées et le reste de blancs d'œufs montés.  
Cuire à 190°C pendant 11 minutes dans un tapis silicone à rebords.

**Sablé Amande-Vanille (2 cadres de 23 x 40 x 2 mm)**

Beurre frais	151
Sucre glace	107
Farine	252
Poudre d'Amande	38
Fleur de sel	3
Œufs	50
Gousse de vanille	1 pc

Mélanger tous les ingrédients en même temps.  
Etaler en cadre à 2 mm d'épaisseur.  
Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.  
Découper des disques de 50 mm et déposer sur Silpain®.  
Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

**Marmelade Fraise-Pamplemousse (20 g par insert)**

Suprêmes de pamplemousse	225
Purée de fraises	112
Sucre	82
Inuline	30
Pectine nH	7,5
Gélatine	7,5
Eau d'hydratation	44
Fraises coupées	90
Suprêmes de pamplemousse	90

Cuire les suprêmes, la purée de fraise avec les sucres et la pectine. En fin de cuisson, ajouter la masse gélatine, les fraises coupées et les pamplemousses coupés.

Mixer légèrement

Couler 20 g par moule bulle (mini stones).

Bloquer 30 minutes à 4°C puis surgeler.

## Mousse Vanille

Lait	300
Vanille de Tahiti	1P
Jaunes d'œufs	80
Sucre	40
Gélatine poudre	6
Eau d'hydratation	36
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-</b>	200
<b>Trace</b>	
Crème montée	480

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la masse gélatine et couler sur le chocolat banc.

Mixer le tout puis refroidir à 22°C avant d'ajouter la crème montée.

## Glaçage Pamplemousse

Marmelade de pamplemousse	200
<b>Miroir Glassage Neutre</b>	500

Mélanger les deux masses et porter à 42°C.

Glacer les petits gâteaux

## Montage et finitions :

Pocher la crème vanille et ajouter l'insert pamplemousse.

Obturer avec le biscuit et surgeler.

Glacer à l'aide du glaçage pamplemousse.

Décorer d'un pétale de rose en chocolat.