



Le Bonhomme de Neige

Pour 3 pièces / Cube de 11 cm et cube de 6 cm

BISCUIT

Pâte d'Amande Catania PatisFrance	190 g
Œufs	135 g
Farine	80 g
Beurre	35 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre	35 g
POIDS TOTAL	555 g

Détendre la pâte d'amande tiédie avec les œufs petit à petit. Ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Les incorporer à la première masse. Etaler sur une plaque 40 x 60 cm et cuire à 170°C.

GLACE AU LAIT PRALINÉ

Lait entier	1036 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Trimoline PatisFrance	30 g
Sucre	100 g
Dextrose	90 g
Poudre de lait 0%	50 g
Gelglace PatisFrance	12 g
Praliné Amande Doux PatisFrance	160 g
POIDS TOTAL	1638 g

Chauffer le lait et la crème à 40°C puis ajouter les sucres et la poudre de lait. Monter à 50°C et ajouter le Gelglace. À 70°C le verser sur le praliné. Conserver au froid pendant 12 heures et turbiner.

SORBET ABRICOT

Eau	280 g
Sucre	125 g
Dextrose	90 g
Gelglace PatisFrance	10 g
Starfruit Abricot PatisFrance	1000 g
POIDS TOTAL	1505 g

Réaliser un sirop avec l'eau, les sucres et le Gelglace. Verser le sirop sur la purée de fruit. Laisser mûrir pendant 24 heures et turbiner.

APPAREIL À PISTOLET

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Beurre de Cacao	280 g
POIDS TOTAL	1280 g

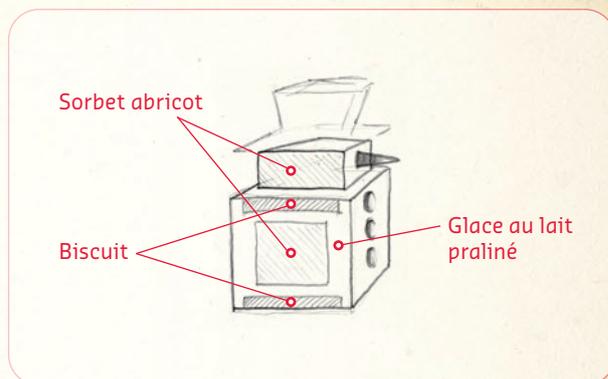
Faire fondre les deux ingrédients ensemble. Utiliser l'appareil à pistolet à 30°C.

MONTAGE

- Découper deux morceaux de biscuit de 10 x 10 cm pour chaque pièce.
- Sangler les moules, puis mouler dans le grand cube la glace au lait praliné sur un biscuit.
- Creuser ensuite le centre pour insérer du sorbet abricot et refermer avec un second biscuit.
- Mouler du sorbet abricot dans le petit cube.

FINITIONS

- Une fois démoulé, pulvériser le montage avec l'appareil à pistolet.
- Décorer avec des éléments réalisés en Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace.



STARFRUIT

Des purées de fruits encore plus naturelles (90% de fruits et 10% de sucre) au vrai goût de fruits pour des plaisirs plus intenses et authentiques.

Une large palette de saveurs disponible.

