

Mignardise Durable



COMPOSITION

- 1 – Biscuit Moelleux
- 2 – Mousse Vanille et Chocolat Blanc

Biscuit Moelleux

Ingrédients

Préparation Tegral Biscuit Moelleux	800 g
Huile	160 g
Eau	410 g

Méthode de travail

Dans un batteur, mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble 4 minutes à moyenne vitesse. Étaler dans un cadre 30 cm x 40 cm. Cuire pendant 10 min à 180°C. Mettre sur grille dès la sortie du four pour éviter le dessèchement de la génoise.

■ 180°C ■ 10 min ■ Four ventilé ■ Clé fermée

Mousse Vanille et Chocolat Blanc

Ingrédients

Boisson de Soja (1)	200 g
Préparation pâtissière à chaud Ami'gel	25 g
Vanille Gousse	1 Pc
Chocolat Selection W. 36% Cacao-Trace	200 g
Beurre de Cacao	48 g
Pure Pâte d'Amande*	90 g
Boisson de Soja (2)	220 g
Garniture végétale Ambiante	240 g

Méthode de travail

Mélanger la boisson de soja, la gousse de vanille et l'Ami'gel préalablement porté à ébullition. Ajouter la couverture et le beurre de cacao et la pure pâte d'amande*. Mixer et ajouter à 30°C le mélange de boisson soja (1) et la garniture végétale Ambiante préalablement foisonnés.

*Pure pâte amande : sécher des amandes émondées au four, mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

MONTAGE

Étaler et répartir la mousse vanille et chocolat blanc sur le biscuit moelleux.

Couper des carrés de 5 cm x 5 cm, et ajouter la décoration sur le dessus.