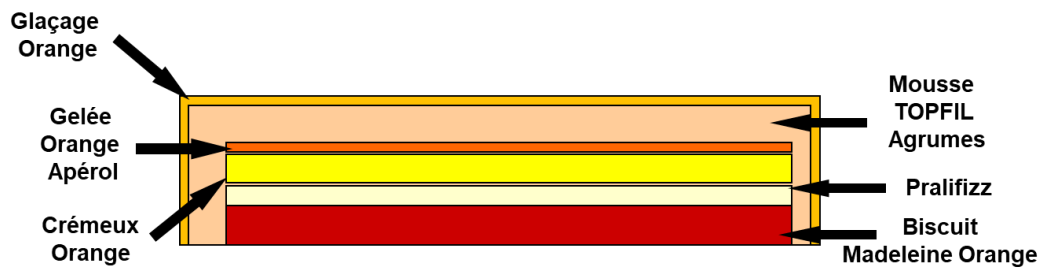


Pastry Aperol



Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur

Quantité : 3 entremets 16cm de Ø



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit madeleine orange

Œufs	330
Sucre	360
Farine Pâtissière PatisFrance	300
Volcano PatisFrance	8
Huile	60
Beurre	300
Lait	100
Sel	6
Zestes d'orange	2 pc

Blanchir et monter le sucre et les œufs.

Incorporer délicatement le mélange beurre fondu, huile, lait, sel et zestes.

Ajouter en pluie le mélange farine-levure chimique tamisé.

Couler en cadre.

Cuire à 175°C pendant environ 18 minutes.

Croustillant pétillant

Pralifizz PatisFrance	400
------------------------------	-----

Faire fondre légèrement le croustillant.

Crèmeux orange

Jus d'orange	92
Zestes d'orange	1
Sucre	102
Œufs	62
Jaunes d'œufs	42
Beurre	163
Gélatine Poudre PatisFrance	2,5
Eau d'hydratation	17
Apérol	26

Cuire les 6 premiers ingrédients à 85°C.

Ajouter la masse gélatine.

Ajouter le beurre.

Mixer.

Ajouter l'alcool.

Mixer.

Gelée orange Apérol

Jus d'orange	315
Sucre	80
Apérol	137
Gélatine Poudre PatisFrance	13
Eau d'hydratation	76

Chauffer le jus d'orange et le sucre à 60°C.

Ajouter la masse gélatine fondue.

Ajouter l'alcool.

Mixer.

Mousse aux agrumes

Puratos Topfil Agrumes 77%	550
Gelée Dessert PatisFrance	66
Patiscrem PatisFrance	550

Chauffer 1/3 du Topfil à 45°C puis ajouter la gelée et les 2/3 restant du Topfil.

Mélanger avec la crème montée.

Glaçage orange

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000
Jus d'orange	50
Zestes d'orange	1 pc

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Utiliser à 35 - 40°C.

Montage et finitions :

- Réaliser l'insert dans un cercle de 14 cm de Ø :
 - o Détailler 3 disques de biscuit madeleine.
 - o Etaler 130 g de Pralifizz sur chaque disque de biscuit madeleine. Surgeler.
 - o Réaliser le crémeux puis couler 155 g sur le Pralifizz. Surgeler.
 - o Réaliser la gelée Apérol puis couler 55 g sur le crémeux. Surgeler.
- Réaliser la mousse aux agrumes puis couler 350 g dans un cercle 16 cm de Ø.
- Insérer l'insert.
- Surgeler.
- Glacer.
- Décorer.

Notes
