



### SABLÉ CACAO

Beurre	100 g
Sucre glace	40 g
<b>Farine pâtissière PatisFrance</b>	<b>130 g</b>
<b>Poudre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>15 g</b>
Fleur de sel	1 g
Oeufs	15 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler ensuite à 2.5 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures minimum. Détailler à l'aide du chablon. Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

### BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	187 g
Sucre	187 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>94 g</b>
<b>Poudre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>37 g</b>
Beurre chaud	57 g
Blancs d'œufs	187 g
Sucre	50 g

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 15 minutes. Prélever une partie de ce mélange et l'incorporer au beurre fondu tiède. Mélanger ensuite avec le reste du mélange. Ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées. Verser tout le mélange sur les blancs montés mousseux. Mélanger délicatement. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm. Cuire à 170°C pendant +/- 13 minutes.

### CRUMBLE DE BASE

Beurre	56
Farine	56
Cassonade	56
<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>56</b>

Mélanger tous les ingrédients. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 18 minutes.

TÉLÉCHARGEZ LE GABARIT  
EN FLASHANT CE QR-CODE



# POLLINISATION

Quantité : 2 entremets de 6 personnes – Kit Bee-Family

## CROUSTILLANT CHOCOLAT (9 G/MOULE)

Gianduja Noir PatisFrance	56
Crousticrep PatisFrance	26
Grué de cacao	19
Crumble de base	26
Noisette IGP Piémont Blanchie PatisFrance	13
Amande Marcona Blanchie PatisFrance	13
Fleur de sel	0,7

Torréfier les noisettes et les amandes blanchies. Laisser refroidir puis hachées grossièrement au couteau.

Faire fondre le Gianduja. Ajouter tous les ingrédients.

Mélanger.

Moule utilisé : Flexipan noir - Référence 1600 C11

## MARMELADE DE CITRON (12 G/MOULE)

Citron frais	250
Sucre	250
Starfruit Citron PatisFrance	116
Vanille gousses PatisFrance	½ pc
Pectine NH PatisFrance	4
Gélatine poudre PatisFrance	1
Eau hydratation gélatine	6

Peler les citrons à vifs. Récupérer les suprêmes et couper les écorces en petits cubes. Blanchir les petits cubes d'écorce 3 fois (départ eau froide). Dans une casserole, peser la purée de citron, la moitié du sucre avec la pectine, la gousse de vanille, les suprêmes de citron et les écorces blanchies. Porter à ébullition à feu doux et couvrir. Laisser reposer 6 heures. Ajouter le reste du sucre et cuire à feu doux jusqu'à 55°Brix. Mixer puis ajouter la gélatine. Couler dans les moules à quenelles pour réaliser les inserts.

Moule utilisé : Pavoni - Référence PX073

## GANACHE CHOCOLAT (12 G/MOULE)

Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	200 g
Beurre	28 g
Sucre inverti	14 g
Gousse de vanille PatisFrance	½ pc
Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	105 g
Origins Lait 39% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	33 g

Faire chauffer la crème, le beurre, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée. Verser sur les couvertures. Mixer. Conditionner en boîte puis laisser prendre au réfrigérateur.

## MOUSSE CHOCOLAT (42 G/MOULE)

Lait	105 g
Jaunes d'œufs	32 g
Sucre	19 g
Poudre à crème Elsay PatisFrance	5 g
Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	105 g
Origins Lait 39% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	69 g
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance montée	341 g

Porter le lait à ébullition puis verser, verser sur le mélange jaunes/sucre/poudre à crème. Cuire la crème pâtissière. Verser sur les chocolats pré-fondus. Mixer. A 45°C, ajouter la crème montée baveuse.

## GLAÇAGE CHOCOLAT CACAO

Eau	260 g
Sucre	620 g
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	460 g
Sirop de glucose PatisFrance	230 g
Sucre inverti	70 g
Cacao Poudre Cacao-Trace	160 g
Gélatine poudre PatisFrance	25 g
Eau d'hydratation	150 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter la crème et le glucose chaud puis porter à ébullition. Ajouter la trimoline et la poudre de cacao puis mixer le tout avant de porter à ébullition. Laisser refroidir à 60°C. Incorporer la masse gélatine fondue. Conserver à 4°C et utiliser à 35°C.

## ENROBAGE

Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	230 g
Pralirex Noisette PatisFrance	50 g
Huile	17 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter le Pralirex et l'huile. Mixer sans incorporer d'air. Utiliser à 35/40°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- A l'aide du plus grand modèle du kit Bee-Family (non rainuré), couler la mousse puis déposer l'insert de marmelade. (Partie haute de l'entremets). Lisser et surgeler.
- Dans un second moule identique, couler la mousse. Déposer le croustillant puis le biscuit. Lisser et surgeler. (Partie basse de l'entremets)
- Une fois surgelée, démouler la partie haute de l'entremets.
- Dresser la ganache à la poche sur la partie basse puis y déposer la partie haute.
- Surgeler.
- Ebarber les bords.
- Glacer le haut à l'aide du glaçage chocolat.
- Enrober la partie basse, après avoir glacé la partie haute, à l'aide de l'enrobage.
- Réaliser les décors chocolat à l'aide d'un emporte-pièce en forme de calissons.
- Détailler des étoiles en chocolat à l'aide d'un emporte-pièce et les déposer à la base des anneaux en chocolat.

## LA BEE / INEUSE

C'est vers l'âge de 3 semaines que l'abeille ouvrière se tourne vers l'extérieur et devient butineuse. Elle s'envole alors hors de la ruche et part à la recherche d'éléments naturels indispensables pour le bon fonctionnement de la colonie (nectar, pollen, eau...). Son dernier travail l'épuise rapidement et dure en moyenne 5 à 7 jours.

Cet entremets est un clin d'oeil à ce dernier métier de l'abeille.