

Ribambelle de Saveurs

Moule : Silikomart Galet SF164





Socle de l'Entremets

PÂTE SABLÉE

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	280 g
Œufs	30 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant environ 12 minutes.

Dôme Citron Meringué

GLACE CITRON

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430g
Sucre	190 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron	1 pc

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron. Filtrer et ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant. Turbiner.

MERINGUE FAÇON ITALIENNE

Blancs d'œufs	100 g
Glucose PatisFrance	100 g
Trimoline	100 g
Zestes de citron vert	½ pc

Faire bouillir le glucose et la Trimoline, puis verser sur les blancs d'œufs montés. Ajouter les zestes de citron, mélanger et pocher. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les deux galets de glace citron et les accoler.
- Les tremper dans la meringue encore souple.
- Brûler légèrement.

Dôme Cappuccino

CAFÉ CAPPUCCINO

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Café en grains	40 g

La veille, faire infuser les grains de café dans le lait et la crème. Mixer. Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de liquide. Ajouter la Base Crema puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE

Blancs d'œufs	210 g
Sucre	210 g
Jaunes d'œufs	195 g
Fécule de pomme de terre	45 g
Farine	45 g

Belcolade Cacao Poudre	
Cacao-Trace	45 g
Huile	30 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	
Cacao-Trace	30 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite les poudres tamisées (farine, fécule et cacao en poudre), puis l'huile et l'Ebony préalablement fondu. Couler en cadre et cuire à 175°C pendant environ 16 minutes.

GLACE CHOCOLAT SANAGA 66%

Lait entier	575 g
Patiscrem PatisFrance	30 g
Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	240 g

Mixer le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Turbiner jusqu'à -8°C.

CRÈME CHANTILLY

Patiscrem PatisFrance (1)	150 g
Sucre semoule	115 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Masse gélatine	30 g
Patiscrem PatisFrance (2)	900 g
Mascarpone	280 g

Porter à ébullition la crème (1), le sucre et le Classic Vanille puis laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter la masse gélatine dans la préparation vanillée. Chinoiser le mélange sur le mascarpone et la crème (2). Réserver au froid pendant 6 heures minimum. Monter au batteur très légère.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler des disques de biscuit chocolat à 3 cm et 5 cm de diamètre.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace chocolat Sanaga et obturer avec le biscuit de 3 cm de diamètre.
- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace cappuccino et obturer avec le biscuit de 5 cm de diamètre.
- Accoler les deux galets et les tremper dans la chantilly vanille.
- Finir en saupoudrant un peu de cacao.



Dôme Framboise & Mojito

GLACE MOJITO

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430 g
Sucre	180 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron vert	1 pc
Menthe fraîche	20 g
Rhum blanc	20 g

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron et la menthe. Ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant et ajouter le Rhum. Turbiner.

GLACE FRAMBOISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Sucre	150 g
Starfruit Framboise PatisFrance	500 g

Mixer tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant et turbiner jusqu'à -8°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace à la framboise.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace mojito.
- Accoler les deux et dresser à la douille St-honoré la glace framboise autour de la glace Mojito.
- Pulvériser avec du glaçage **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 50°C.
- Déposer un dôme de chaque saveur sur le sablé, recouvert de disques fins en chocolat, réalisés à l'aide du **Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace**.

Dôme Fruits Rouges & Pistache

GLACE FRAISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Starfruit Fraise PatisFrance	450 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sucre	140 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant et turbiner jusqu'à -8°C.

GLACE PRALINÉ PISTACHE

Puratos Base Glace Crema	150 g
Lait entier	620 g
Patiscrem PatisFrance	70 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	180 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Glucose PatisFrance	30 g
Sucre semoule	65 g
Starfruit Framboise PatisFrance	180 g
Starfruit Fraise PatisFrance	255 g
Jus de citron vert	75 g
Sucre semoule	12 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	400 g

Caraméliser légèrement le glucose et le sucre. Décuire avec les purées de fruits. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Redonner un bouillon pendant 2 minutes. Ajouter le glaçage Miroir et mixer. Utiliser à chaud à 55°C.

GLAÇAGE PISTACHE CHOCOLAT

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	700 g
Huile de colza	200 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g

Faire fondre le chocolat à 35°C. Ajouter l'huile de colza, le Pralirex Pistache et mixer. Réserver puis utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace à la fraise.
- Congeler et le tremper dans le glaçage fruits rouges.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace pistache.
- Congeler et le tremper dans le glaçage pistache chocolat et saupoudrer d'un peu de pistache poudre torréfiée.
- Accoler les deux galets.