

Saint Valentin 2024

COMPOSITION

- 1 - Sablé
- 2 - Biscuit Noisette
- 3 - Crème Pâtissière
- 4 - Compotée de Framboise

Sablé 50 g

Ingrédients

Beurre	150 g
Sucre	80 g
Sel	2 g
Farine pâtissière PatisFrance	240 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	5 g
Œuf entier	25 g
Amandes Poudre PatisFrance	50 g

Biscuit Noisette 35 g

Ingrédients

Noisettes Poudres Brutes PatisFrance	100 g
Pralirex Noisette PatisFrance	25 g
Cassonade (1)	40 g
Blanc d'œuf	60 g
Jaune d'œuf	50 g
Sel	1 g
Vanille Gousses PatisFrance	0.5 g
Beurre	80 g
Farine Pâtissière PatisFrance	50 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	3 g
Blanc d'œuf	115 g
Cassonade (2)	75 g

MODE D'EMPLOI

Mélanger à petite vitesse tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Étaler sur 2 feuilles le mélange sur une hauteur de 2.5 mm.
Foncer des cercles de 12 cm de diamètre sur 3.5 cm de haut sans mettre de fond et réserver.

En parallèle, détailler un cercle de 12 cm et ajouré-le avec un emporte-pièce en forme de cœur puis le cuire à 155°C environ 14 min

MODE D'EMPLOI

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisette, le sucre cassonade (1), le sel, la gousse de vanille grattée, les blancs et les jaunes d'œufs.

Ajouter le beurre préalablement chauffé.

Incorporer la farine tamisée avec la volcano.

Incorporer ensuite les blancs montés avec le sucre (2).

Crème Pâtissière 75 g

Ingrédients

Lait écrémé	750 g
Vanille Gousses PatisFrance	1.5 g
Sucre	120 g
Jaune d'œuf	165 g
Elgel PatisFrance	60 g
Beurre	38 g

MODE D'EMPLOI

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients.
Ajouter le beurre après cuisson et faire refroidir rapidement.

Compotée de Framboise 15 g

Ingrédients

Fourrage Framboise Extra PatisFrance	180 g
---	-------

MODE D'EMPLOI

Compotée prête à l'emploi

ASSEMBLAGE

Garnir 70g de biscuit noisette dans le fond du cercle déjà chemisé avec le sablé.
Pocher sur le biscuit 120g de crème pâtissière.
Cuire à 160° environ 35 min au four ventilé.
Après cuisson et refroidissement, lisser l'ensemble avec le reste de crème pâtissière.
Pocher 30g de compotée de framboise sur le dessus.
Puis refermer avec le sablé ajouré cuit.
Décorer avec un peu de sucra-neige.

CONSEILS ET ASTUCES

Recette réalisée pour 6 petits gâteaux de 12 cm de diamètre.