

Succès H&W

Quantité : 5 portions

COMPOSITION

1 - Biscuit succès

2 - Mousseline praliné

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit succès	33	
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	250	Tamiser ensemble l'amande poudre, le sucre (1) et la féculé de pomme de terre. Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres.
Sucre (1)	250	
Fécule de pomme de terre PatisFrance	50	Pocher sur feuilles des disques de 180 mm, puis disposer un cercle de 180 mm autour.
Blanc d'œuf	300	Parsemer de gruées d'amandes effilées et de sucre cristal, puis cuire à 200°C pendant 12 minutes.
Sucre (2)	100	
Cassonade	50	

Mousseline praliné

58

Lait entier	600
Patiscrem PatisFrance	150
Vanille gousses PatisFrance	2
Sucre	15
Pectine NH PatisFrance	3
Ami'gel PatisFrance	70
Jaune d'œuf	150
Beurre	360
Praline collection Noisettes	470
Piémont IGP 62% PatisFrance	

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille.

Mélanger le sucre, les jaunes, la pectine et l'Ami'gel ensemble puis verser sur le lait bouillant.

Cuire comme une crème pâtissière puis ajouter le praliné avant de mixer. Quand la crème est froide mélanger pour détendre et faire monter avec le beurre pommade.

Montage et finitions :

Pocher sur un biscuit des boules de mousseline (environ 350g) puis déposer un autre biscuit dessus écraser légèrement pour avoir une surface plate puis pocher sur le pourtour des petits et gros points de mousseline et parsemer d'un mélange de fruits secs caramélisés.

Saupoudrer de sucra-neige et de vanille poudre.

Notes
