

Succès Classique

Quantité : 6 portions

COMPOSITION

1 - Biscuit Succès

2 - Crème au Beurre 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.
Sucre (1)	250	Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres.
Féculé de Pomme de Terre PatisFrance	50	Pocher sur feuilles des disques de 180 mm et cuire à 200°C pendant 12 minutes.
Blanc d'oeuf	300	
Sucre (2)	100	
Cassonade	50	

Crème au beurre praliné

Lait entier	240	Cuire à l'anglaise le lait, la vanille, les jaunes blanchis et le sucre (1).
Vanille Gousses PatisFrance	2	
Sucre (1)	30	Chauffer les blancs et le sucre (2) à 50°C puis faire monter.
Jaune d'œuf	200	
Beurre	800	Faire un beurre pommade puis ajouter à la crème anglaise préalablement refroidit à 30°C.
Sucre (2)	150	
Blanc d'œuf	60	Faire monter l'ensemble puis détendre avec la meringue.
Praliné Collection	400	
Amandes-Noiseffes France		Ajouter enfin le praliné.
55% PatisFrance		

Montage et finitions :

Pocher sur un disque de biscuit des boules de crème au beurre sur l'ensemble du biscuit. (Environ 350g pour 180mm) Déposer un autre biscuit sur le dessus, puis appuyer légèrement pour avoir une surface plane. Pocher ensuite 3 boules sur le dessus et décorer avec du sucra neige.

Notes
