

# Succès Durable

Quantité : 8 portions

## COMPOSITION

- 1 - Biscuit succès végétal
- 2 - Appareil foisonné au praliné

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Biscuit succès végétal</b>	<b>50</b>	
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	200	Tamiser les poudres amandes et sucre glace ensemble.
Sucre Glace	200	Cuire l'eau (1) et le sucre à 121°C puis verser sur le Yumgo blanc préalablement foisonnée avec l'eau (2) foisonnée, ensemble.
Sucre	200	
Eau (1)	66	Ajouter les poudres tamisées dans la meringue italienne, dresser sur feuille des disques de 85mm avec une petite douille.
<b>Blanc poudre Yumgo</b>	26	
Eau	174	Cuire 8-10 minutes à 200°C.

<b>Appareil foisonné au praliné</b>		<b>60</b>	
Boisson de Soja	70		Chauffer à 80°C la boisson de soja, le sucre et le sirop de glucose.
Sucre	140		
Sirop de Glucose DE60	55		Laisser refroidir puis ajouter le Mimetic essentiel pommade et faire foisonner.
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	150		
<b>Praliné Intense 69%</b>	200		Ajouter enfin le praliné et finir le foisonnement.
<b>PatisFrance</b>			

### Montage et finitions :

Une fois les biscuits cuits, laisser refroidir et couper 1 cm à la base, pocher sur un disque 30 g de garniture puis appuyer un autre biscuit dessus.

Bloquer quelques secondes au congélateur puis pocher façon St honoré sur le pourtour des biscuits. Parsemer de noisettes, de sucra-neige et de poudre de vanille.

### Notes

---



---



---



---



---