

# Moorea

Par Eric Rogard • Quantité : 25 pièces

## PÂTE SUCRÉE

Farine	200 g
Beurre	160 g
Jaunes d'œufs cuits durs	50 g
Sucre glace	70 g
Noisettes brutes râpées PatisFrance	25 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre de noisette. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser. Détailler des disques de 9,5 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 160°C environ 12 minutes.

## INSERT EXOTIQUE

Puratos Topfil Mangué	385 g
Starfruit Exotique PatisFrance	172 g
Gelée Dessert Boeuf PatisFrance	36 g
Jus de citron vert	44 g
Vanille en poudre PatisFrance	2 g

Chauffer le Starfruit et le jus de citron vert à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert et les autres ingrédients. Mouler la préparation dans des cercles de 7,5 cm.

## MOUSSE

Lait	450 g
Puratos Classic Vanille	32 g
Sucre	27 g
Jaunes d'œufs	54 g
Gelée Dessert Boeuf PatisFrance	54 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	195 g
Patiscrem PatisFrance montée	570 g
Zeste de citron vert	1 pièce
Zeste d'orange	½ pièce

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les zestes, le sucre, le Classic vanille et les jaunes d'œufs. Incorporer la Gelée Dessert puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter la crème montée à 34°C.

## CROUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance	350 g
--------------------------------	-------

Ramollir légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes puis l'étaler à 2 mm d'épaisseur. Refroidir et détailler des disques de 7,5 cm.

## GLAÇAGE EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	250 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sirop de glucose PatisFrance	75 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	5 g
Eau	30 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g

Chauffer les purées de fruits avec le glucose à 40°C puis ajouter le mélange sucre/pectine. Faire bouillir et ajouter la gélatine hydratée puis le glaçage. Mixer.

## MONTAGE ET FINITIONS : MONTAGE À L'ENVERS

- Dans un cercle de 8,5 cm de diamètre, couler 40 g de mousse puis déposer un insert et un disque de croustillant.
- Surgeler.
- Glacer puis déposer sur un disque de sablé.
- Décorer avec le reste de mousse.

