

En rouge et blanc



Pour environ 12 entremets individuels

Pain de gènes :

125g pâte d'amande 50%
112g œufs
20g jaunes d'œufs
20g farine
1g poudre à lever
55g beurre

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes au robot coupe.
Monter le mélange au batteur, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées.
Terminer en ajoutant le beurre fondu.
Couler sur plaque et cuire à 170°C.

Compotée de fruits rouges :

300g fruits rouges
30g sucre
5g pectine
100g fruits rouges frais

Couper les gros fruits en deux, déposer dans a poêle.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter les 100g de fruits frais, mélanger.
Couler en moule à insert et surgeler.

Mousse légère litchi

25g lait
48g masse gélatine
175g couverture Opalys
100g purée de litchi
10g Soho
250g crème montée

Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine, verser sur la couverture ivoire.
Ajouter la purée de litchi liquide et le Soho.
Finir en incorporant la crème montée dans le mélange à 30°C.
Utiliser directement.

Glaçage rouge :

125g eau

300g sucre

187g glucose

250g crème

93g poudre de lait

88g masse gélatine

125g glaçage neutre

75g huile d'olive

Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.

Dé cuire avec la crème chaude et la poudre de lait.

Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.

Ajouter le colorant de votre choix.

Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.

Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Appareil à pistolet rose :

150g couverture ivoire

150g beurre de cacao

Qs. colorant liposoluble rose

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,

ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Détailler environ 12 disques de biscuit pain de gènes d'un diamètre de 4cm.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « stone » de silikomart, chemiser la mousse et déposer l'insert fruits rouges.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit lisser puis surgeler.

Pocher également la mousse dans un moule à insert « stone » et surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, glacer la grosse partie à l'aide du glaçage rouge chauffé à 35°C, floquer en rose clair la petite partie, et déposer sur la partie glacée.

Pocher un point de crème montée sucrée au centre des entremets, décorer avec des fruits rouges frais.

