

Pomme D'amour

RECETTE POUR 16 PIÈCES



Crédit photos © CSM
Ingrédients/ Studio Pygmalion

1. PÂTE SUCRÉE AMANDE

500g- Ruban Moka / 500g Sucre Glace / 100g Poudre D'amande Blanche / 250g Oeufs / Isarome Vanille / 1100g Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, puis graduellement les oeufs tempérés et ISAROME VANILLE. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4h minimum avant utilisation.

Etaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des carrés de 60 mm de côté. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

2. MASSE CROUSTILLANTE CHOCOLAT BLANC

500g Croquant chocolat blanc

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température

3. FOURRAGE COULANT FRAMBOISE

600g Fruffi Framboise / 200g Purée de framboise

Mélanger FRUFFI FRAMBOISE avec la purée de framboise.

Dresser dans des moules Flexipan® demi-sphères Ø 42 mm (ref : FP1489) et surgeler.

4. MOUSSE VANILLE

230g Gel Vanille / 345g Lait / 575g Edelweiss

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (minimum 20°C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

5. Glaçage miroir rouge

650g Jelflix Neutre / 650g Eau / 2600g Royal Miroir Neutre / Colorant rouge fraise / Colorant Jaune

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer. Colorer à l'aide des colorants rouge fraise et une pointe de colorant jaune puis utiliser à 40-45°C.

Montage & Finition

Etaler la masse croustillante chocolat blanc dans un demi cadre muni d'un Silpat®, faire figer au froid puis détailler des disques de Ø 40 mm. Réserver au grand froid. Vous obtiendrez environ 54 disques, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. De plus, l'excédent de masse croustillante pourra être récupéré et refondu pour une utilisation ultérieure. Remplir à un tiers les moules de mousse vanille, placer deux inserts de fourrage framboise (les deux demi-sphères collées de façon à obtenir une sphère), compléter de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord (environ 40 g de mousse / sphère) et obturer avec un disque de masse croustillante chocolat blanc. Placer au grand froid. Démouler, puis glacer de glaçage miroir rouge et déposer sur un carré de pâte sucrée de 60 mm. Décorer d'un bâtonnet et d'un coeur réalisé avec CHOCOLAT BLANC 29%.

Astuces : - pour faciliter le démoulage des sphères, décoller d'abord le petit rebord silicone - vous pouvez vous aider d'un cure-dent piqué au centre de la sphère pour la déplacer sur le carré de pâte sucrée.

