

**Catégorie** Mousses**Nom** Mousse vanille

Recette pour

pce.

**Ingrédients**

gr.	pce.	
345		Crème montée
65		Crème liquide
	2	Bâtons de vanille
75		Sucre
17		Eau
127		Jaunes d'œufs
11		Gélatine
66		Eau froide

**Procédé**

Faire gonfler la gélatine avec l'eau froide.

Chauffer à 45°C la crème liquide avec les bâtons de vanille grattés.

Faire une pâte à bombe avec les jaunes d'œufs et un sirop à 121°C.

Monter la crème en chantilly légèrement ferme.

Faire refroidir la pâte à bombe.

Mettre la gélatine à fondre dans la crème chaude dont on a préalablement enlevé les bâtons de vanille.

Verser la crème liquide avec la gélatine sur la pâte à bombe refroidie.

Incorpoer à la maryse la crème montée.

Dresser dans les moules.

706

Masse de la recette

**Paramètres de cuisson**

Température

Temps

Soupirail

**Remarques**

**Catégorie** Inserts**Nom** Insert framboise

Recette pour

pce.

**Ingrédients**

gr.	pce.	
300		Pulpe de framboise
30		Sucre
7		Gélatine
42		Eau froide
		Franboises fraîches

**Procédé**

Faire gonfler la géaltine avec l'eau froide.

Chauffer à 50°C la pulpe avec le sucre.

Quand la gélatine est prise et la pulpe à 50°C, faire fondre la gélatine dans la pulpe.

Couler dans les moules adaptés et déposer des framboises coupées en 2 sur l'insert.

Faire prendre au congélateur jusqu'au montage de l'entremet.

379

Masse de la recette

**Paramètres de cuisson**

Température

Temps

Soupirail

**Remarques**

125gr de pulpe gélifiée dans un moule alu de 13cm de diamètre pour l'entremet.

15gr de pulpe gélifiée dans un moule de 4cm de diamètre pour les individuels.

**Catégorie** Biscuits**Nom** Dacquoise noisette

Recette pour

pce.

**Ingrédients**

gr.	pce.	
115		Blancs d'œufs
37		Sucre
105		Noisettes en poudre
115		Sucre glace

**Procédé**

Faire une meringue à froid avec les blancs d'œufs et le sucre.

Mélanger ensemble la poudre de noisette et le sucre glace.

Quand la meringue est montée, ajouter les poudres à la maryse délicatement.

Dresser.

Cuire.

372

Masse de la recette

**Paramètres de cuisson**

Température  
185°C

Temps  
15-17min

Soupirail

**Remarques**

Douille de 16mm pour le dressage des entremets de 14cm de diamètre. (2 pièces)

Douille de 10mm pour les entremets individuels de 6cm de diamètre. (14 pièces)

**Catégorie** Biscuits**Nom** Croustillant Granola

Recette pour

pce.

**Ingrédients**

gr.	pce.	
30		Huile de coco
30		Sirop d'érable
20		Noix de pécan
20		Noisettes
100		Flocons d'avoine
50		Riz soufflé
	2	Pincées de sel
57		Beurre fondu

**Procédé**

Faire fondre l'huile de coco et le sirop d'érable à feu doux.

Concasser les noix de pécan et les noisettes.

Mélanger ensemble les flocons d'avoine, le riz soufflé, les noisettes, les noix de pécan et le sel dans un grand cul de poule.

Verser le mélange huile de coco et sirop d'érable et mélanger délicatement.

Etaler sur une plaque et cuire 30min au four en remuant toutes les 10min.

Laisser refroidir.

Faire fondre le beurre et le mélanger au granola avant de disposer dans des moules en alu.

Faire prendre jusqu'au montage.

307

Masse de la recette

**Paramètres de cuisson**

Température  
170°C

Temps  
30min

Soupirail

**Remarques**

60gr de granola dans un moule en alu de 13cm de diamètre pour l'entremet.  
10gr de granola dressé dans des cercles de 6cm de diamètre pour les individuels.

**Catégorie** Glaçage**Nom** Glaçage Blanc

Recette pour

pce.

**Ingrédients**

gr.	pce.	
150		Lait
375		Sucre
300		Crème
195		Glucose
24		Fécule
24		Gélatine
144		Eau froide
		Colorant Blanc

**Procédé**

Faire gonfler la gélatine.

Mettre le lait, la crème, le glucose et la moitié du sucre dans une casserole.

Mélanger la fécule et l'autre moitié du sucre dans un cul de poule, puis l'ajouter aux liquides dans la casserole.

Porter à ébullition.

Laisser redescendre à 60°C avant d'ajouter la gélatine et le colorant blanc et mixer.

Laisser durcir.

Chauffer jusqu'à 30°C et utiliser pour glaçer les entremets congelés.

1212 Masse de la recette

**Paramètres de cuisson**

Température

Temps

Soupirail

**Remarques**