

# Mots doux

Recette pour 1 cadre 40 x 60 x 4,5 cm soit environ 25 entremets 2 personnes

## 1. Biscuit moelleux

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CAKE NATURE	Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille pendant 1 min en petite vitesse. Corner.
400 g	Huile	Mélanger 3 min supplémentaires en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Couler la masse dans un cadre 60 x 40 cm.
400 g	Eau	Cuire au four ventilé à 170°C environ 20 min. Laissez refroidir.
100 g	Œufs	

## 2. Masse croustillante rose

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	CROQUANT ROSE ELEGANCE	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## 3. Fourrage framboise et groseille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1800 g	FRUFFI FRAMBOISE	Mélanger tous les ingrédients.
100 g	Purée de groseille	

## 4. Mousse vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait tempéré à 25-30°C.
750 g	Lait	Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
1250 g	CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS	



## 5. Glaçage gourmand rose

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1200 g	CHOCOLAT BLANC 29%	Faire fondre ensemble le CHOCOLAT BLANC 29% et le CROQUANT ROSE ELEGANCE à environ 40°C.
1200 g	CROQUANT ROSE ELEGANCE	

### Montage & Finition

Après refroidissement du biscuit, étaler la masse croustillante rose et faire prendre au grand froid. Etaler le fourrage framboise groseille et surgeler. Compléter le cadre de mousse vanille, lisser et surgeler. Décadrer et détailler selon la taille désirée. Saupoudrer de CODINEIGE puis tremper à hauteur les entremets dans le glaçage gourmand rose à l'aide de deux couteaux plantés en surface (les marques seront masquées par le décor) ; ébarber l'excédent sur les bords du cul de poule et placer sur une plaque munie d'un Silpat®.

Laisser figer au grand froid. Réaliser le rabat de l'enveloppe avec de la PÂTE À SUCRE ou en PÂTE D'AMANDE 22% BLANCHE puis placer un décor chocolat « CŒUR RELIEF ROUGE »

#### Idées des pâtisseries :

- Pour la Saint Valentin, découper vos entremets 2 personnes (environ 25 parts 2 personnes par cadre)
- Pour la Fête des Mères, découper vos entremets à la taille familiale.

