

Cœur Gourmand

Recette pour 9 entremets 180 mm Ø de 6 pers.



Macaron

3000 g	ISAMACARON
600 g	Eau chaude

Mélanger à la feuille ISAMACARON et l'eau chaude (50°C) quelques instants à petite vitesse puis à grande vitesse pendant 4 minutes. Colorer en rose. Dresser sur Silpat® à l'aide d'une poche et d'une douille unie (10-14mm). Cuire de suite.

Recommandations de cuisson, à ajuster selon votre équipement: Enfourner dans un four exempt de toute humidité. FOUR VENTILE : cuire à 140°C pendant 20-25 min sur simple plaque oura ouvert.

FOUR A SOLE : cuire à 160°C pendant 30-35 min sur plaques doublées oura ouvert.



Astuce pour réaliser le cœur : Vous pouvez utiliser un cercle en forme de cœur de 180 mm Ø: dessiner sur un papier de cuisson le contour du cœur puis déposer le Silpat® sur la feuille de cuisson. Après dressage de la masse de macaron, retirer la feuille de cuisson.

Géliné Exotique

170 g	GEL NEUTRE
250 g	Eau tempérée
850 g	FRUFFI TROPICAL

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau tempérée. Ajouter FRUFFI TROPICAL. Réserver.

Mousse Fraise

200 g	GEL FRAISE
300 g	Eau tempérée
1000 g	EDELWEISS

Mélanger GEL FRAISE et l'eau tempérée puis incorporer EDELWEISS légèrement montée.

Montage et Finition

- Dresser sur un fond de macaron en forme de cœur le géliné exotique (environ 150g par entremets), puis passer brièvement au froid.
- Dresser la mousse fraise (environ 150g par entremets) puis déposer des quarts de fraises sur le pourtour du cœur.
- Napper les fraises avec NAP'ANGE NEUTRE puis déposer le second macaron.
- Décorer de fruits frais nappés. Réaliser un décor avec de la poudre d'or mélangée à de l'alcool à 60°C.

