

Pour Maman

Recette pour 4 cercles de Ø 18 cm et 4,5 cm de hauteur

1. Biscuit financier pistache

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50%	Détendre à la feuille ou avec un fouet solide la PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50% et la pâte de pistache. Ajouter petit à petit les œufs. Bien mousser l'appareil pendant une dizaine de minutes. Ajouter la farine tamisée, puis incorporer la margarine fondue chaude. Dresser dans des cercles de 16 cm Ø et cuire au four ventilé à 170 °C pendant 10 min.
30 g	Pâte de pistache	
250 g	Œufs	
60 g	Farine	
50 g	RUBAN MOKA	

2. Masse croustillante chocolat blanc

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
400 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Confit fraise framboise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
150 g	Purée de framboise	Porter au premier bouillon la purée de framboise, ajouter BAVARIA NEUTRE puis FRUFFI FRAISE . Réserver à température ambiante pour le montage.
100 g	BAVARIA NEUTRE	
350 g	FRUFFI FRAISE	

4. Mousse chocolat blanc citron vert

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	BAVARIA CHOCOLAT BLANC	Mélanger BAVARIA CHOCOLAT BLANC , l'eau tempérée à 25-30 °C, le jus et zestes de citron vert et ISARÔME VANILLE . Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
350 g	Eau	
30 g	Jus de citron vert	
1 pce	Zestes de citron vert	
7 g	ISARÔME VANILLE	
1250 g	CREME 35 % Mat. Gr. - EDELWEISS	



Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits financier pistache, les conserver en cercles.
Dresser la masse croustillante chocolat blanc, passer brièvement au grand froid.
Couler le confit fraise framboise, passer au grand froid. Décercler.

Montage à l'envers:

Dresser 3/4 de mousse chocolat blanc citron vert dans les cercles de Ø 18 cm x 4,5H.

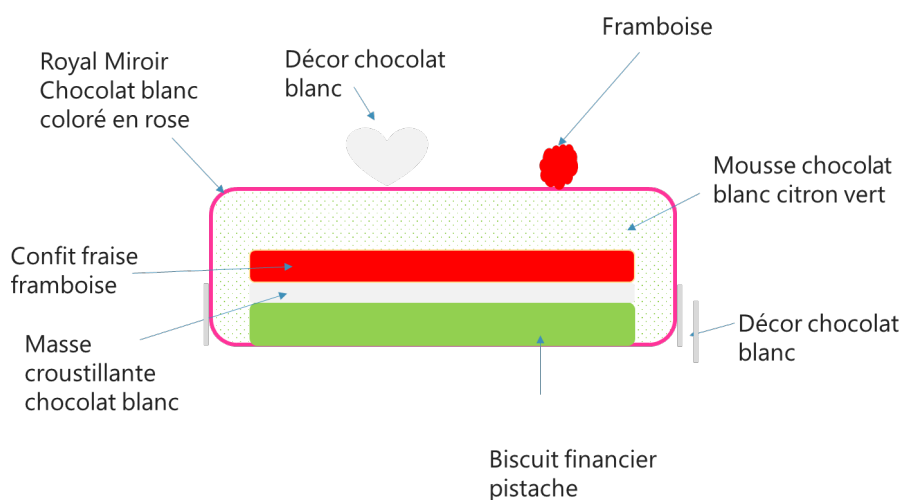
Déposer l'insert, lisser puis passer au grand froid.

Glacer de **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en rose à +/- 35°C.

Placer autour de l'entremet une bande de 2 cm de hauteur de **CHOCOLAT BLANC 29 %** mis au point.

Décorer de framboises, de cœurs réalisés en **CHOCOLAT BLANC 29 %** et de gouttes de **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en rouge.

Décorer d'un ruban bolduc vert sur la base de l'entremets (facultatif).



4