

# Panier

Recette pour 6 entremets de Ø 18 cm

## 1. Pâte sucrée amande

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
RUBAN MOKA	410 g	Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé.
Sucre glace	410 g	Ajouter la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, puis graduellement les œufs tempérés et
POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	80 g	ISAROME VANILLE. Ajouter la farine tamisée et laisser tourner jusqu'à obtention
Œufs	200 g	d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4 h minimum avant utilisation.
ISAROME VANILLE	4 g	Abaissier la pâte sur 3 mm d'épaisseur, puis réaliser 6 fonds de tarte de Ø 18 cm.
Farine T45	875 g	Réaliser 6 anneaux de Ø 18 cm à l'extérieur et Ø 14 cm à l'intérieur. Cuire ces anneaux entre deux feuille de Silpain® au four ventilé 170°C pendant +/- 12 min.

## 2. Masse croustillante passion

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
CROQUANT TENTATION PASSION	510 g	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## 3. Biscuit Joconde

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
Sucre glace	90 g	Monter le mélange sucre glace, POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, œufs et farine.
POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	90 g	Ajouter le beurre fondu chaud, puis ajouter les blancs d'œufs montés et serrés avec le
Œufs	125 g	sucre.
Farine	25 g	Peser 650 g par plaque 60 x 40 cm.
Beurre	20 g	Cuire au four ventilé à 230°C pendant +/- 8 min.
Blancs d'œufs	165 g	
Sucre	40 g	

## 4. Gélifié mangue

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
GEL NEUTRE	70 g	Mélanger le GEL NEUTRE et l'eau chaude puis ajouter FRUFFI MANGUE.
Eau chaude	275 g	Réaliser différentes tailles de demi-sphère :
FRUFFI MANGUE	660 g	Flexipan® Demi-sphère FP1489 24 pieces de 20 g Flexipan® Demi-sphère FP2275 36 pieces de 10 g Flexipan® Demi-sphère FP1242 30 pieces de 4 g Surgeler puis démouler et réserver au froid négatif.



## 5. Crème vanille et mascarpone

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
Gousse de vanille	1 pce	Fendre et gratter la gousse de vanille, ajouter l'ensemble des ingrédients et fouetter à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème mousseuse
EDELWEISS	550 g	
Mascarpone	275 g	
Sucre	60 g	

## 6. Glaçage miroir neutre

INGREDIENTS	POIDS	PREPARATION
JELFIX NEUTRE	100 g	Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE. Utiliser à +/- 40°C.
Eau	100 g	
ROYAL MIROIR NEUTRE	400 g	

## 7. Montage & Finition

### PREPARATION

Dans le fond de tarte, étaler la masse croustillante passion (85 g / tarte). Déposer par dessus un disque de biscuit Joconde, lisser le fond à ras avec la crème vanille et mascarpone (90 g / tarte). Avec le restant de la crème, dresser des pointes sur le pourtour de la tarte avec une douille unie de Ø 8 mm.

Glacer avec le glaçage miroir neutre tous les dômes de gélifié mangue, et les déposer au centre de la tarte (pour une tarte : 4 grands / 6 moyens / 5 petits).

Sur les pointes de crème mascarpone, déposer l'anneau de pâte sucrée, puis décorer d'oeufs réalisés en CHOCOLAT BLANC 29% et de marguerites réalisées en PATE A SUCRE BLANCHE.

