

Oeuf

Trompe l'Oeil



Recette pour 20 pièces

Génoise

500 g ISAGENOISE
300 g Oeufs
100 g Eau

Fouetter ensemble, à vitesse rapide, ISAGENOISE, les œufs et l'eau pendant 5 min.
Etaler sur 2 plaques 60 x 40 cm.
Cuire environ 5 min à 220°C en four ventilé.

Masse Croustillante Praliné aux Cacahuètes

400 g PRALIN CROQUANT
80 g Cacahuètes salées grillées

Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température. Ajouter les cacahuètes légèrement concassées.

Gélifié Mangue-Abricot

400 g JELFIX ABRICOT
200 g Eau
600 g FRUFFI MANGUE ABRICOT

Porter JELFIX ABRICOT et l'eau à ébullition. Ajouter FRUFFI MANGUE ABRICOT puis redonner un léger bouillon.

Mousse Vanille

220 g GEL VANILLE
325 g Lait
550 g EDELWEISS

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (18 - 25°C).
Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Montage et Finition

Etaler la masse croustillante praliné aux cacahuètes entre deux feuilles de cuisson sur 0,5 cm, passer au grand froid puis détailler des disques de 65 mm Ø. Réserver au grand froid.

Déposer au fond d'un demi cadre 30 x 20 cm, une feuille de génoise.

Couler le gélatifié mangue - abricot, passer au grand froid, détailler des disques de 60 mm Ø. Réserver au grand froid.

Dans des moules Flexipan® « demi-sphères », couler la mousse vanille jusqu'à 1 cm du bord.

Obturer avec l'insert gélatifié mangue - abricot / génoise. Passer au grand froid.

Pulvériser les fonds croustillants praliné cacahuètes d'un velours chocolat 50/50 (Beurre de cacao / CHOCOLAT NOIR 53%).

Pulvériser à l'envers les demi-sphères d'un velours chocolat blanc 50/50 (Beurre de cacao / CHOCOLAT BLANC 29%).

Coller à l'envers les demi-sphères à l'aide d'un point de chocolat.

Déposer une demi-sphère en chocolat jaune 2,5 cm Ø réalisé avec CHOCOLAT BLANC 29% coloré en jaune.

Dresser autour de la demi-sphère ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC légèrement chauffé pour réaliser le blanc d'œuf.

