

Pratique stage 8 – Pâques

BTM 1^{ère} année

Entremets fraicheur framboise citron vert

Moulage de Pâques



Fraicheur framboise citron vert



Recette pour 3 entremets 16 cm

Matières premières	Quantités	Procédés
Blancs d'œufs		
Sucre semoule	0.200	<u>Dacquoise aux amandes</u>
Sucre glace	0.090	Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre semoule.
Poudre d'amande blanche	0.075	Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande préalablement tamisés.
	0.120	
Chocolat blanc		
Crumble coco	0.105	<u>Sablé reconstitué coco</u>
	0.260	Faire fondre le chocolat blanc.
		Ajouter le crumble coco.
Beurre		
Cassonade	0.150	<u>Crumble coco</u>
Poudre d'amande	0.150	Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients.
Farine T55	0.150	Emietter sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
Noix de coco râpée	0.150	Cuire au four à 160°C, environ 14 minutes.
	0.075	
Pulpe de framboise		
Sucre semoule	0.960	<u>Compote de framboise</u>
Pectine NH	0.200	Dans une casserole, faire fondre la pulpe de framboise.
	0.035	Dans la pulpe froide, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés.
		Porter à ébullition environ 1 minute.
		Débarrasser.
		Filmer.
		Laisser refroidir.
Gélatine 200 bloom		
Eau	0.008	<u>Mousse chocolat blanc citron vert</u>
Lait entier	0.038	Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
Zeste de citron vert	0.200	Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les zestes de citron vert.
Chocolat blanc	0.004	Chinoiser sur le chocolat blanc.
Jus de citron vert	0.375	Ajouter le jus de citron vert.
Crème liquide	0.082	Emulsionner au mixer.
	0.570	Incorporer la crème fouettée mousseuse dans le mélange à 40°C.
Beurre de cacao		
Chocolat blanc	0.015	<u>Appareil au chocolat blanc pour pistolet</u>
	0.015	Faire fondre le beurre de cacao à 45°C environ.
		Ajouter le chocolat blanc.
		Emulsionner au mixer.
		Tempérer le mélange.
Eau		
Purée de framboise	0.300	<u>Glaçage framboise pistolet</u>
Sucre semoule	0.285	Dans une casserole, faire bouillir l'eau, la purée de framboise et le sucre mélangé à la pectine.
Pectine NH	0.285	
Jus de citron	0.021	Hors du feu, ajouter le jus de citron.
	0.012	Réserver au réfrigérateur, utiliser à 80°C.



Procédé



Dresser des disques de dacquoise aux amandes de 14 cm de diamètre à l'aide d'une douille de 12 mm
Faire cuire au four à 170°C, environ 16 minutes.

Laisser refroidir.

Verser 90g de sablé reconstitué coco sur chaque disque de dacquoise aux amandes.

Surgeler.

Retourner l'insert dans le cercle et couler 180g de compotée de framboise sur chaque disque de dacquoise aux amandes.

Surgeler.

Garnir des cercles de 16 cm de diamètre avec la mousse chocolat blanc citron vert (350g par entremets)

Déposer les inserts.

Lisser.

Surgeler.

A l'aide d'une douille unie de 10 mm, dresser sur du papier cuisson, des spirales de 12 cm de diamètre avec le restant de mousse chocolat blanc citron vert.

Surgeler.

Floquer les spirales de mousse au chocolat blanc citron vert avec l'appareil à pistolet blanc tempéré.

Surgeler.

Pulvériser le glaçage sur les entremets.

Décorer avec un petit nid en chocolat blanc, quelques petits œufs et des framboises fraîches.



Œuf de Pâques



Recettes	Quantités	Progression
Grains de maïs Sucre semoule Beurre de cacao Fleur de sel	0.050 0.250 0.015 0.003	<u>Popcorns caramélisés</u> Cuire les popcorns au micro-onde. Caraméliser à sec le sucre dans une casserole puis ajouter les popcorns. Mélanger délicatement puis ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel. Laisser refroidir.
Popcorns caramélisés Riz soufflé Couverture lactée	0.050 0.050 0.025	<u>Socle croustillant</u> Concasser légèrement les popcorns et les mélanger avec le riz soufflé puis ajouter la couverture lait pré-cristallisée puis remplir des moules. Lisser pour avoir une surface plane. Laisser cristalliser avant de démouler.
Riz soufflé Sucre	0.050 0.015	<u>Riz soufflé caramélisé</u> Procéder comme un praliné
Couverture lactée Beurre de cacao	0.200 0.100	<u>Finitions</u> Surgeler les œufs collés et percés. Pulvériser le chocolat et le beurre de cacao pour obtenir un effet velours. Garnir avec des petits œufs pralinés puis refermer le trou avec la cocarde

