

Fiche Recette douceur d'Amour

Pour 16 entremets coeurs individuels de 6.5cm

Pâte à sablé breton

- 500 g de Cookies ancel
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 200 g de beurre pomade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur puis détailler 15 fonds de 5,5 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes, graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel, de 6 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou environ 20 min à 160°C en four à sole.

Fourrage croquant choc blanc

- 400 g de Fourrage croquant chocolat blanc Ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper 16 disques de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

Fourrage framboise

- 160 g de Fourrage framboise Ancel

Répartir le fourrage framboise dans 16 mini dômes de 2,5 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

Bavaroise à la vanille

- 400 ml de lait entier
- 110 g de sucre
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
- 3 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
- 250 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 60 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait sucré bouillant sur le mélange jaune d'oeufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer progressivement la crème fouettée

Décor velours rose

- 1 Spray Velours rose Ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage et finition

Répartir les deux tiers de la bavaroise à la vanille Tahitensis dans 16 moules en silicone en forme de cœur 1. Placer un insert de fourrage framboise 2 puis répartir le reste de bavaroise à la vanille Tahitensis, lisser à ras 3. Surgeler, démouler pour réserver au congélateur. Déposer les disques de fourrage croquant chocolat blanc 4 sur les fonds de sablés breton 5. Pulvériser le décor velours rose sur les cœurs à une distance d'environ 30 cm 6. Déposer les cœurs sur les fonds de sablés breton recouverts d'un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Décorer d'un cœur ajouré en chocolat blanc, d'une framboise coupée en deux et de feuille d'or.

