

DESIR KALAMANSI

Recette pour 1 cadre de 4 cm de haut et 37 cm x 28.5 cm.

COMPOSITION : BISCUIT SAFARI CHOCOLAT – MOUSSE CHOCOLAT KALAMANSI

BISCUIT SAFARI CHOCOLAT

750 g de pâte d'amande crue 50%
750 g d'œufs entiers
150 g de farine T55
15 g de fécule de pomme de terre
120 g de beurre
60 g de chocolat pure pâte
QS amandes effilées et sucre glace

Poids total : 1845 G

Au batteur, à la feuille, monter la pâte d'amande crue en incorporant petit à petit les œufs, monter pendant 15 minutes. Incorporer le mélange tamisé de farine et fécule, ajouter le beurre fondu chaud et le chocolat pure pâte fondu.

Etaler le biscuit sur feuille de « silpat ».

1 plaque à 1Kg 200 pour un cadre à biscuit.

½ plaque à 600 g en cadre à biscuit.

Parsemer le biscuit d'amandes effilées et sucre glace.

Cuire au four ventilé pendant 10 minutes à 180°C, buée ouverte.

MOUSSE CHOCOLAT KALAMANSI

250 g de jus de kalamansi
60 g de sucre semoule
100 g de jaunes d'œufs
400 g de couverture lait 36 %
150 g de couverture noire 64%
450 g de crème fouettée

Poids total : 1400 g

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de kalamansi, ajouter le mélange blanchi de jaunes d'œufs et sucre semoule et cuire le tout à 85°C. Verser sur les couvertures partiellement fondues, lisser et à 45 °C, incorporer la crème fouettée.

CHOCOLAT A PULVÉRISER :

200 g de beurre de cacao
200 g de couverture mi amère 58 %

Fondre le beurre de cacao à 40°C, ajouter la couverture mi amère et utiliser à 35°C environ.

MONTAGE

Dans un cadre à entremets, placer un fond de biscuit safari chocolat, couler dessus 700 g de mousse chocolat kalamansi, placer de nouveau un fond de biscuit et finir en lissant le cadre avec le reste de mousse chocolat kalamansi, placer au congélateur.

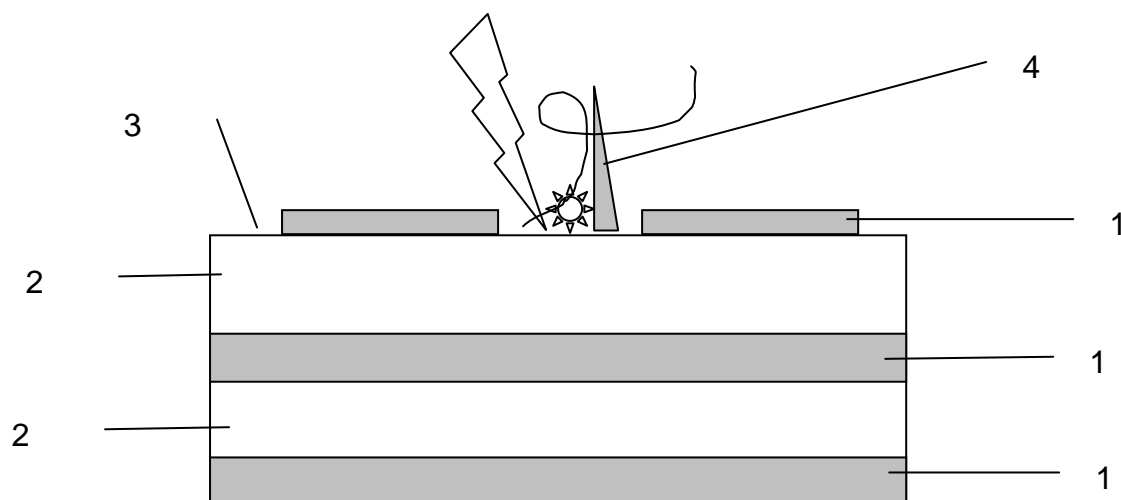
FINITIONS ET DECORS

Pulvériser le cadre d'appareil velours noir puis, couper 4 entremets carrés de 14 cm x 14 cm et 7 petits gâteaux de 4 cm x 7 cm.

Déposer sur chaque entremets un carré de biscuit de 12 x 12 cm , ajouré au milieu avec un emporte-pièces de 5 cm de diamètre.

Déposer sur chaque petit gâteau un biscuit de 3.5 x 6.5 cm.

Finir le décor avec des fruits frais .



- 1 :Biscuit safari chocolat
- 2 :Mousse au chocolat kalamansi
- 3 :Pulvérisation velours noir
- 4 :Décors de fruits



*DÉSIR
KALAMANSI*