

VICTORIA

- Recette pour 3 cercle oblongs de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

BISCUIT CHOCOLAT « BROWNIE'S »

- 160 g de noix
- 85 g de couverture noire 58% hachées
- 190 g d'amande poudre
- 50 g de farine
- 25 g de cacao poudre
- 165 g de sucre glace
- 375 g de blancs d'œufs }
- 150 g de sucre cassonade } A

Mixer légèrement les noix au robot coupe, ajouter la couverture noire, hachée le tout légèrement, puis additionner la poudre d'amande et le mélange tamisé farine, cacao poudre et sucre glace.

Monter les blancs d'œufs et les serrer au sucre cassonade. Mélanger les deux appareils délicatement et cuire en cercles de 6 cm de haut (à moitié), pendant 15 à 20 mn à 180°C ou étaler 1200 g de biscuit pour une feuille 60 x 40 et 1 cm de haut (Cuisson à 190°C pendant 10 minutes).

PALET D'ANANAS :

- 500 g de pulpe ananas
- 40 g de jus de citron
- 100 g de sucre semoule
- 200 g d'ananas en cubes
- 20 g de gélatine en feuille

Dans une casserole épaisse, faire bouillir la pulpe ananas, le jus de citron et le sucre semoule et les ananas en cubes. Ajouter la gélatine fondue au micro ondes, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Couler en cercles de diamètres inférieurs aux cercles de montages. Surgeler.

Poids des palets : Diamètre. 14 cm :150 g de coulis

Diamètre. 16 cm :180 g de coulis

Diamètre. 18 cm :220 g de coulis

Bûche. : 450 g de coulis

CREME LEGERE CHOCOLAT CORIANDRE :

- 400 g de crème fleurette
- 20 g de coriandre en grains
- 50 g de glucose
- 500 g de couverture noire 58%
- 650 g de crème fouettée

Ecraser les grains de coriandre, les verser dans la crème fleurette chaude et laisser infuser 10 minutes. Chinoiser, ajouter le glucose à la l'infusion, chauffer à 80°C et verser sur la couverture noire hachée. Lisser au fouet et refroidir à 40°C puis incorporer délicatement la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

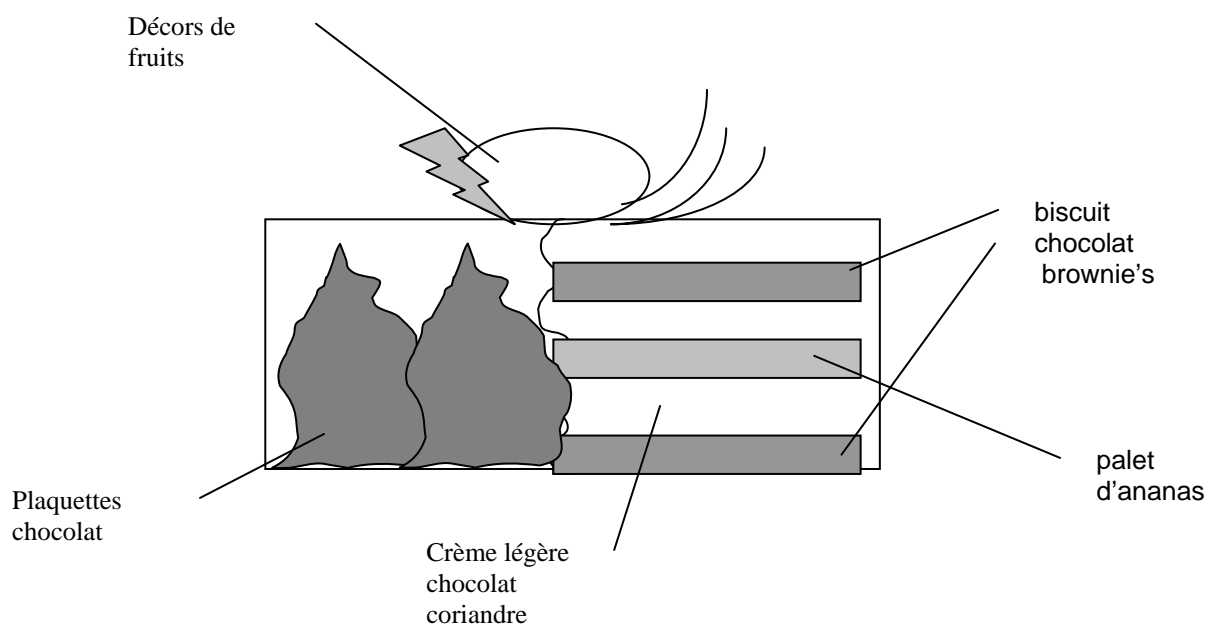
ANANAS SECHES :

Trancher à la machine à jambon ou au couteau des fines lamelles de quartiers d'ananas. Les tremper au minimum une heure dans le sirop à 30°B. Les égoutter, les sécher sur papier absorbant, puis les disposer sur silpat et cuire au four ventilé à 100°C pendant 1h15 minutes environ. Refroidir et stocker au sec, hermétiquement.

PULVERISATION LACTEE

- 300 g de couverture lactée
- 200 g de beurre cacao

Fondre la couverture lactée, le beurre de cacao, les mélanger, puis passer à l'étamine. Utiliser au pistolet à pulvériser, à 40°C, sur entremets surgelés.





VICTORIA



