



# RECETTE Exclusive



## Saveurs de Printemps

signée  
**Stéphane GLACIER**

MOF Pâtissier 2000



Pour 3 entremets  
de 18 cm de diam.  
et 4,5 cm de hauteur

### COMPOSITION :

- Biscuit amande
- Bavaoise vanille et citron
- Coulis fraise
- Plaquettes chocolat

### • BISCUIT AMANDE :

600 g tant pour tant amandes  
250 g d'œufs  
160 g de jaunes d'œufs  
240 g de farine  
550 g de blancs d'œufs  
200 g de sucre semoule

Monter le tant pour tant et les jaunes.  
Incorporer ensuite la farine tamisée et  
enfin les blancs montés et serrés avec le  
sucre.

Dresser avec un chablon de 1 cm  
d'épaisseur et 16 cm de diamètre.

### • BAVAROISE VANILLE ET CITRON :

1/4 l de lait  
1/4 l de crème  
1 gousse vanille  
1 zeste de citron  
150 g de sucre  
125 g de jaune d'œufs  
13 g de gélatine en feuille  
450 g de crème fouettée

Chauffer le lait et la crème. Y infuser la  
vanille et le zeste de citron. Verser sur  
les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire  
l'ensemble à 85°. Ajouter la gélatine  
préalablement ramollie et égouttée.  
Chinoiser et refroidir, puis ajouter à la  
crème fouettée.

### • PUNCH CITRON :

300 g de sirop  
100 g de jus de citron

### • COULIS GÉLIFIÉ :

600 g de pulpe de fraise  
20 g de gélatine (10 feuilles)  
100 g de sucre

Mélanger la pulpe avec le  
sucre, puis la gélatine  
fondue, couler en  
flexipan.  
Passer au congélateur.

### MONTAGE :

Dans un cercle de 4,5 cm de hauteur, disposer  
un biscuit amande, le puncher avec le punch  
citron. Garnir de bavaoise, environ 1 cm.  
disposer le coulis gélifié congelé.

Disposer le second biscuit amande punché  
citron. Lisser à ras de bavaoise. Passer au  
congélateur.

Après la prise, relisser de bavaoise.

### FINITION :

Pour la finition, glacer avec un glaçage  
neutre.

Disposer les plaquettes chocolat sérigraphiées  
et décorer le dessus avec des fruits rouges.



Glaçage neutre

Bavaois vanille-citron

Biscuit amande punché citron

Coulis gélifié fraise

Bavaois vanille-citron

Biscuit amande punché citron

Prix en Euro H.T. - Conditionnement mini. de 30 feuilles dans la gamme des décors. Possibilité de panacher par lot de 10 feuilles.

© Décors & Créations • Tél. +33(0)3 89 45 14 01 • Fax : +33(0)3 89 45 16 71 • E.mail : contact@decors-creations.com • www.decors-creations.com •