

# SAVEURS DE PRINTEMPS

## L'entremet Fête des Mères



signé  
**Stéphane GLACIER**

MOF Pâtissier 2000

Pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur

### COMPOSITION :

- Biscuit amande
- Bavaroise 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.

### • BAVAROSE 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 :

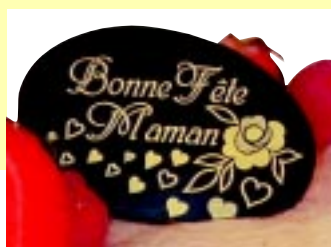
Dans un cercle de 4,5 cm de hauteur, disposer un biscuit amande, le puncher avec le punch citron. Garnir de bavaroise, environ 1 cm. disposer le coulis gélifié congelé.

Disposer le second biscuit amande punché citron. Lisser à ras de bavaroise. Passer au congélateur. Après la prise, relisser de bavaroise.

### FINITION :

Pour la finition, glacer avec un glaçage neutre. Disposer les cœurs sérigraphiés «I love you».

Décorer le dessus avec des fruits rouges et une plaquette «Bonne Fête Maman».



Glaçage neutre

Bavaroise vanille-citron

Biscuit amande punché citron

Coulis gélifié fraise

Bavaroise vanille-citron

Biscuit amande punché citron

Plaquettes chocolat

une exclusivité



... c'est notre passion !