



DESSERT DE SAINT VALENTIN

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Bonjour à tous !

Voici mon nouveau tuto pour la saint Valentin, juste à temps avant le jour J

Mettez en HD c'est plus sympa et abonnez vous 😊

ingrédients pour 8 personnes (référence du moule silikomart:

<https://www.cuisinешop.fr/cuisson-moules-silicone-moules-silikomart/moule-coeur-bombe-grand-modele-1.html#.Wn2noOjOVpY>

Insert au cassis:

30 g de sucre

4 g de gélatine

200 g de purée de cassis

Biscuit à la vanille:

85 g de poudre d'amande

65+10 g de cassonade

20+90 g de blanc d'oeuf

35 g de jaune d'oeuf

5 g de vanille en poudre

20 g de crème liquide entière à 30%

15 g de sucre en poudre

une pincée de sel

70 g de beurre doux

35 g de farine

2 g de levure chimique

Croustillant praliné violette:

45 g de chocolat au lait à 40%

115 g de praliné maison : <https://youtu.be/zkDpnoLwAZg>

50 de feuilletine

30 g de riz soufflé

arôme violette

Mousse à la violette:

60 g de lait entier

230 g de crème liquide entière à 30%

40 g de sucre

215 g de chocolat blanc de couverture à 34%

3 g de gélatine

arôme violette

la recette du glaçage c'est ici : <https://youtu.be/IFYnZ-pfHAU>

Pour la déco en chocolat vous pouvez vous inspirer de ce tuto:

<https://youtu.be/8OXhGMfxFDE>

Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

Pâtissez bien !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr