



Auxdouceur...

Infirmière en congé parental, Maman de deux enfants, je suis passionnée de pâtisserie.

Visitez aussi [mon site](#)

12 passionnés me suivent

46 articles

Suivre ce

46 articles

[Voir son profil](#)

[Voir tous ses articles](#)



351

2 J'aime

Mettre en favoris

Aucun commentaire



PARTAGER



Entremet citron insert panna cotta

Aujourd'hui je vous donne la recette de mon entremet citron – insert panna cotta – palet breton. J'ai fait un glaçage miroir, j'ai voulu essayer le côté marbré mais ce fut un crash test ! 😂 C'est pas grave, je préfère en rire.

J'ai utilisé le moule Perla24 Silikomart (pour 10 à 12 personnes)

ETAPE
1 ETAPE 2 ETAPE 3 ETAPE 4

Insert panna cotta

Insert panna cotta : (cercle 20cm de diamètre)

- 450ml de crème liquide entière
- 55g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatines

Dans un bol d'eau froide, faire ramollir la gélatine

Sur feu moyen, faites chauffer la crème liquide, la gousse de vanille coupée en deux et le sucre.

Ajoutez la gélatine essorée. Mélangez jusqu'à complète dissolution.

Filmez votre cercle à sa base et faites bien remonter tout le long le film alimentaire afin que la panna cotta ne passe pas par en dessous du cercle. Versez votre préparation tiède dedans et laissez prendre une nuit au frigo.

Le lendemain décerclez.

palet breton

Biscuit palet breton :

Vous pouvez soit le faire maison ou tout simplement faire comme moi par manque de temps.

- 250g de palet breton
- 100g de beurre

Ecrasez vos palet bretons assez finement.

Faire fondre votre beurre au micro onde.

Dans un cul de poule, mélangez vos palets bretons en poudre et le beurre fondu.

Dans un cercle de 20cm de diamètre, déposez votre biscuit et laissez le prendre 2h à une nuit au frigo

mousse citron

Mousse citron :

- 575ml de crème liquide entière
- 80g de sucre glace
- 120 ml de jus de citron (2 gros citrons)
- 10g de gélatine (soit 5 feuilles)

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10min.

A feu doux, faites chauffer le jus de citron et le sucre glace. Ajoutez la gélatine essorée et laissez tiédir.

Au robot, montez votre crème en chantilly.

Faites coulez en filet votre jus de citron tiédi sur la crème montée.

Dans le moule Perla24, déposez une première couche de mousse de manière uniforme, puis votre disque de panna cotta. Et recouvrez de mousse.

Déposez votre palet breton sur le dessus et mettre au congélateur une nuit.

glaçage miroir

Glaçage miroir :

- 75g d'eau
- 150g de sucre
- 150g de glucose
- 100g lait concentré
- 150g chocolat blanc
- 11g gélatine
- colorant de votre choix

Portez à ébullition l'eau le sucre et le glucose.

Ajoutez la gélatine ramolli.

Hors du feu, incorporer le chocolat blanc le lait concentré. Mélangez.

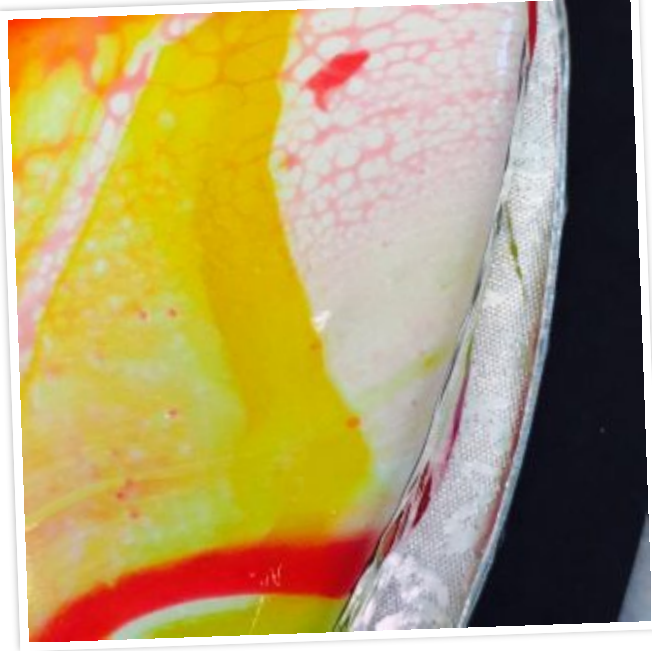
Ajoutez le colorant.

Coulez le glaçage entre 30-33 degré sur l'entremet congelé.

Et pour l'EFFET MARBRÉ raté car je n'ai pas encore le bon coup de spatule !

- 25g de nappage neutre
- 17g d'eau
- colorant

Faire chauffer le tout à 65°C. Et à l'aide d'une spatule immédiatement après avoir couler le glaçage, mettre un coup de spatule avec la préparation. Bon courage !



J'aime

Mettre en favoris

Signaler ce contenu

□

ORÉO fait maison





Cookingb...

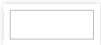
🕒 Le 18/06/15

👁️ 1461

👤 92 passionnés
me suivent

Mon petit panda concours cake design






CHVA573...

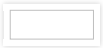
Le 05/08/17

 503

 0 passionné
me suit

Gâteau Magique au chocolat!





LES
GATEAUX DE
NICOLE

🕒 Le 13/05/15

👁️ 1626

👤 145 passionnés
me suivent



Découvrez la zodio tv

Mentions légales Copyright © 2016 ZODIO.