

J'ai testé pour vous le moule Dôme Silikomart



blondicaro



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les palets bretons :

- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre demi-sel
- 140 g de farine
- 6 g de levure
- 2 sachets de sucre vanillé

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Écraser le beurre en pommade.
3. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre en pommade, la farine et la levure.
4. Former une boule, l'enrouler dans du film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
5. Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur dans des emportes pièces ronds.
6. Cuire pendant 15 minutes à 170°C.
7. Laisser les biscuits refroidir.

Pour la mousse chocolat blanc :

- 24 framboises
 - 250 g de crème à 35%
 - 100g de chocolat blanc
 - 50 g de lait
 - 10 g de sucre
 - 10 g de maïzena
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 feuille de gélatine
 - 1 coulis de framboises
1. Mettre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
 2. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
 3. Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et la Maïzena.
 4. Faire bouillir le lait, et incorporer le mélange : jaune + sucre + maïzena. Faire cuire le tout 2 minutes, jusqu'à épaississement.
 5. Verser la crème pâtissière sur le chocolat blanc fondu et ajouter la gélatine égouttée. Laisser refroidir à température ambiante.

6. Monter la crème en chantilly après l'avoir préalablement placée au congélateur dans son bol pendant 20 minutes.
7. L'incorporer à la crème pâtissière.
8. Répartir la mousse dans le moule à dôme en silicone Silikomart, placer 4 framboises dans le cœur de chaque dôme, lisser le tout.
9. Placer le moule à plat au congélateur jusqu'à congélation.
10. Démouler les dômes délicatement et les placer sur le biscuit breton et ajouter du coulis de framboises.
11. Déguster.

Les + produits



Facile à démouler.

Les - produits



Le moule est flexible, il faut le poser à plat sur une plaque rigide.

11-01-2019

PRIX 20€

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