



LuluGourmandises



J'ai adopté le moule 3D passion PAVONI!
Le rendu est vraiment sympa! Essayez-le!

Voici la recette que j'ai suivie, celle de Christophe FELDER!

Pour le sablé:

- 125 g de beurre mou
- 45 g de sucre glace
- 1 g de sel fin
- 115 g de farine

1. Dans le beurre pommade, incorporez le sucre glace et le sel.
2. Travaillez vivement avec un fouet.
3. Ajoutez la farine
4. Continuez de remuer énergiquement pour obtenir une belle pâte.
5. Étalez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
6. Il faut qu'elle ait une épaisseur de 3 mm environ.
7. Après avoir enlevé le papier sulfurisé, farinez légèrement la pâte sur les deux faces.
8. A l'aide d'un emporte pièce, réaliser les fonds de tarte.
9. Enfourez à 180 ° jusqu'à ce que les sablés aient une belle coloration.

Pour la mousse au chocolat:

- 100 g de chocolat pur Caraïbe Valrhona
- 20 g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 1 citron jaune
- 2 jaunes d'œufs

1. Avec le batteur électrique, montez les blancs en neige avec le sucre.
2. Ajoutez le zeste du citron jaune.
3. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs.
4. Remuez délicatement de bas en haut avec la spatule.
5. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus.
6. Mélangez toujours délicatement pour ne pas casser les blancs.
7. Garnissez les empreintes cœurs à l'aide d'une poche à douille.
8. Laissez prendre au congélateur une nuit.
9. Démoulez les cœurs et posez les sur une grille.

Glaçage au cacao:

- 8 g de gélatine en feuilles
- 120 g d'eau
- 145 g de sucre semoule
- 50 g de cacao en poudre (sans sucre)
- 100 g de crème liquide à 30 % MG
- 1 goutte de colorant rouge (facultatif)

1. Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Versez l'eau, le sucre, le cacao, la crème liquide dans une casserole et faites chauffer à feu doux en remuant doucement, mais surtout sans fouetter pour ne pas incorporer de bulles d'air.
3. Retirez du feu lorsque le mélange arrive à ébullition.
4. Égouttez la gélatine et ajoutez au mélange.
5. Rajoutez le colorant rouge (facultatif)
6. Passez le mélange au tamis.
7. Laissez refroidir avant de verser le glaçage sur les cœurs, le mélange doit être froid mais pas figé.
8. Déposez vos cœurs sur les petits sablés.

Dégustez sans modération 😊

Un vrai plaisir de pâtisser avec ce moule 3D PAVONI, réalisation de minis tartes/mousse chocolat en forme de cœur.

On s'est régalé!

Les bonnes occasions pour l'utiliser!

1. Saint Valentin!
2. Fêtes des mères!
3. Fêtes des pères!
4. Fêtes des grands mères!
5. Anniversaires!
6. Anniversaires de mariage!
7. Mariage!
8. Pour tout simplement faire passer un message à la personne ou les personnes que l'on aime!

Hâte de pouvoir réaliser d'autres minis bouchées desserts!

Les + produits



Les - produits



Facile à démouler
Facile à laver
Résiste bien aux différentes températures

Correspond à des minis bouchées (minis tartes)

03-07-2018

RIX 29.€90

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