



Inspiré de la buche **FRISSONS** de M. Georgelin

1 - Pâte sablée

Ingédients :
2 jaunes d'œufs
25g de beurre doux
1g de sel
17g de sucre
47g de farine
5g de Maizena

Préchauffer le four à 160°
Cuire les jaunes d'œufs au micro onde, les laisser refroidir et les passer au tamis
Mélanger ensuite tous les ingrédients ensemble, étaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 20cm et enfourner à 160° pendant environ 15 min.

2 - Sablé croustillant

Ingédients :
130g de pâte sablée
13g de noix de lait de Valrhona
13g d'huile de pépins de raisins

Mélanger délicatement à la feuille 130g de pâte sablée cuite avec le chocolat fondu et l'huile de pépins de raisins. Étaler dans un cadre et bloquer au congélateur pendant 3h.

3 - Biscuit vanille- citron

Ingédients :
3g d'œufs
2g de sucre
2g de farine
1g de levure
1g de beurre doux
1 gousse de vanille
Les zestes d'1/2 citron vert

Réaliser un beurre noisette. Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la farine, la levure la vanille et les zestes. Verser le beurre noisette, mélanger puis verser dans un cadre et cuire à 200° pendant 10min.

Ajout un peu de
3g de sucre pour pectine
5g de jus de citron

Verser les framboises et le sucre dans une casserole et laisser confire. A 50° ajouter le méli pectine et sucre/faire bouillir pendant 1min puis ajouter le jus de citron donner une ébullition

5 - Onctueux Framboises

Ingédients :
280 g de purée de framboises
41g de jaunes d'œufs
50g de sucre
8g de gélatine
205g de mascarpone
208g de crème liquide
colorant rouge

Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer la purée de framboises puis ajouter les jaunes et le sucre et travailler l'ensemble comme une crème anglaise en montant à 90°
Ajouter la gélatine essorée. A 30° incorporer la crème et le mascarpone montés ensemble
Mettre le colorant rouge et couler dans un moule et bloquer au congélateur pendant 3h.

6 - Mousse légère vanille-citron

Ingédients :
36g de lait
36g de crème liquide
14g de jaunes d'œufs
7g de sucre
zestes d'1/2 citron vert
1/2 gousse de vanille
2g de gélatine
173g de chocolat blanc
133g de crème fouettée

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème les jaunes d'œufs, le sucre, les zestes de citron vert et la vanille
Prélever 90g de crème anglaise et ajouter la gélatine essorée. Refroidir à 60° et réaliser une émulsion sur le chocolat. A 35 °ajouter la crème liquide montée.

puis bloquer au froid

8 - Ma décoration personnelle

Glacage miroir rouge
Ruban et nœud en pâte à sucre blanche
Étiquette Joyeux Noël en chocolat

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