



Insert à la pomme

275g de pomme – 50g de jus de citron – 20g de sucre semoule – 6g de pectine – 280g de brunoise de pommes

- Chauffer le jus de pomme et le jus de citron
- Mélanger le sucre et la pectine puis l'ajouter aux jus.
- Porter à ébullition pendant 2 minutes minimum et le débarasser dans un bac hermétique.
- Laisser refroidir au frigo pendant 1h00.
- Mixer le tout et ajouter la brunoise de pommes.
- Mettre la gelée dans des demi sphère et mettre au congélateur pendant 1h00 minimum

100g de lait entier – 100g de crème – 40g de jaune d'oeuf – 400g de choco caramélia – 2 feuilles de gélatines – 300g de crème liquide.

- Chauffer le lait, la crème et les jaunes d'oeufs comme une crème anglaise.
- Ajouter la gélatines à la crème et verser le tout sur le chocolat.
- Mixer le tout.
- Monter la crème liquide en crème fouettée et l'ajouter délicatement à la préparation.
- Pocher dans des demi-sphère (diamètre 6,5cm) en oubliant pas d'insérer la gelée de pomme

Mousse chocolat caramélia

Sablé Sprizbredel

250g de sucre – 250g de beurre ramoli – 375g de farine – 125g de noisette en poudre – 1 oeuf – 1 paquet sucre vanillé – 1 CAS de Kirsh

- Mélanger les sucres et beurre jusqu'à ce que ça soit mousseux.
- Ajouter l'oeuf puis la poudre de noisettes.
- Ajouter petit à petit la farine et le kirsch jusqu'à l'obtention d'une pate homogène.
- Mettre au frais pendant 1h00 à couvert.
- Préchauffer le four Th5 (180°C) chaleur tournante.
- Etaler la pate et emporte piècer et enfourner pendant 5 mn
- Faire des formes rondes et

- Bomber le dome de mousse chocolat et de chocolat velours blanc.
- Disposer sur le biscuit le dome
- Mettre une petite déco

- Faire une cage en caramel et le disposer le le dome.
Bonne dégustation!!

Montage

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