

# Pomme d'amour

Recette pour 16 pièces "Truffles 120" Silikomart

## Pâte sablée amande

250	g	Beurre
250	g	Sucre glace
50	g	Poudre d'amande blanchie
125	g	Œufs
5	g	<b>Isarôme vanille</b>
550	g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amande blanchie. Incorporer un par un les œufs, puis ajouter l'arôme vanille. Enfin, ajouter la farine tamisée. Filmer la pâte puis laisser reposer 4 h au froid positif. Abaisser la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des carrés de 60 mm de côté. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

## Masse croustillante chocolat blanc

500	g	<b>Croquant chocolat blanc</b>
-----	---	--------------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Masse gélatine

30	g	Gélatine en poudre 200 Bloom
180	g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

## Fourrage framboise cassis

60	g	Masse gélatine
200	g	Purée de cassis
400	g	<b>Fruffi framboise</b>

Faire fondre la masse gélatine avec la purée de cassis puis rajouter Fruffi framboise. Dresser dans des moules Flexipan® demi-sphères Ø 42 mm (ref : FP1489) et surgeler. Rassembler deux boules ensemble.



## **Mousse vanille**

450	g	Lait
5	g	Poudre de vanille
135	g	Jaunes d'œufs
30	g	Sucre
105	g	Masse gélatine
65	g	<b>Isarôme vanille</b>
600	g	<b>Crème 35% Mat.Gr – Edelweiss</b>

Porter le lait à frémissement et y faire infuser la poudre de vanille +/- 15 min.  
Porter l'infusion à ébullition, ajouter sur les jaunes d'œufs et le sucre préalablement blanchis.  
Cuire à 84-85°C et chinoiser sur la masse gélatine.  
Laisser refroidir la crème anglaise à 25°C, ajouter **Isarôme vanille**.  
Incorporer la crème légèrement montée.

## **Glaçage miroir violet**

600	g	<b>Jelbri spray neutre</b>
1200	g	<b>Diamreflet neutre</b>
QS		Colorant rouge

Porter **Jelbri spray neutre** à ébullition.  
Ajouter **Diamreflet neutre** et le colorant rouge. Utiliser à +/- 45°C.

## **Montage & Finition**

Etaler la masse croustillante chocolat blanc dans un demi cadre 40 x 30 cm muni d'un Silpat®, faire figer au froid puis détailler des disques de Ø 40 mm. Réserver au grand froid.

Vous obtiendrez environ 54 disques, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. De plus, l'excédent de masse croustillante pourra être récupéré et refondu pour une utilisation ultérieure.

Remplir à un tiers les moules de mousse vanille, placer deux inserts de fourrage framboise (les deux demi-sphères collées de façon à obtenir une sphère), compléter de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord (environ 40 g de mousse / sphère) et obturer avec un disque de masse croustillante chocolat blanc. Placer au grand froid.

Démouler, puis glacer de glaçage miroir rouge et déposer sur un carré de pâte sucrée de 60 mm Décorer d'un bâtonnet et d'un cœur réalisé avec **Chocolat blanc 29%**.

Astuces :

- pour faciliter le démoulage des sphères, décoller d'abord le petit rebord silicone
- vous pouvez vous aider d'un cure-dent piqué au centre de la sphère pour la déplacer sur le carré de pâte sucrée



**CSM France SAS**

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

**0 800 616 816** Service & appels gratuits

[csmingredients.com](http://csmingredients.com)   

 **CSM**  
INGREDIENTS