

Cœurs - Douceurs d'Amour
Pour 16 entremets cœurs individuels



1. **PÂTE À SABLÉ BRETON**

500 g de Cookies ancel
80 g de jaunes d'œufs
200 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 5,5 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes, graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel, de 6 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou environ 20 min à 160°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

400 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler entre deux

feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. **FOURRAGE FRAMBOISE**

160 g de Fourrage Framboise ancel

Répartir le fourrage framboise dans des mini dômes de 2,5 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS**

400 ml de lait entier
110 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
3 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
250 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 60 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait sucré bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. **DÉCOR VELOURS ROSE**

1 Spray Velours Rose ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir les deux tiers de la bavaroise à la vanille Tahitensis dans des moules en silicone en forme de cœur. Placer un insert de fourrage framboise puis répartir le reste de bavaroise à la vanille Tahitensis, lisser à ras. Surgeler, démouler pour réserver au congélateur. Déposer les disques de fourrage croquant chocolat blanc sur les fonds de sablés breton. Pulvériser le décor velours rose sur les cœurs à une distance d'environ 30 cm. Déposer les cœurs sur les fonds de sablés breton recouverts d'un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Décorer d'un cœur ajouré en chocolat

blanc, d'une framboise coupée en deux et de feuille d'or.