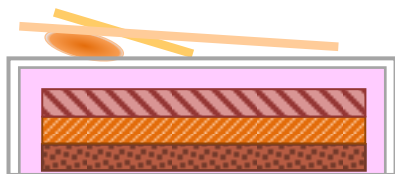


RECETTE POUR 3 ENTREMETS

ANDALOUS

Bruno Montcoudiol - *Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Champion du Monde de Pâtisserie*



Glaçage blanc
Bavaoise jasmin
Coulis orange et cardamome
Génoise orange
Crumble



GLAÇAGE BLANC

Lait	200 g
Sucre	375 g
Crème	250 g
Sirop de glucose	150 g
Fécule	24 g
Eau	60 g
Gélatine 200B	10 g
Arôme jasmin	QS
Dioxyde de titane	5 g

Hydrater la **gélatine** avec l'eau froide.
Mélanger la moitié du sucre avec la féculé.
Chauffer le lait avec l'autre moitié du sucre.
Incorporer la crème et le sirop de glucose, chauffer à 35°C.
Incorporer le mélange sucre et féculé, porter à ébullition.
Incorporer la **gélatine** hydratée.
Ajouter l'**arôme** et le **colorant**.

COULIS ORANGE ET CARDAMOME

Pulpe concentrée d'orange	200 g
Jus d'orange	400 g
Sucre inverti	60 g
Sucre	60 g
Fécule de pomme de terre	28 g
Eau	48 g
Gélatine 200B	8 g
Préparation en pâte naturelle cardamome	15,2 g
Arôme naturel d'orange	QS

Hydrater la **gélatine** avec l'eau froide.
Chauffer la pulpe, le jus d'orange et le sucre inverti à 35°C.
Incorporer le mélange sucre et féculé.
Porter à ébullition.
Incorporer la **gélatine** hydratée.
Incorporer la **préparation en pâte** et l'**arôme**.

BAVAROISE JASMIN

Lait	300 g
Poudre de lait	30 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre inverti	50 g
Eau	60 g
Gélatine 200B	10 g
Arôme jasmin	QS
Stabilisateur pour chantilly	3 g
Crème fouettée	300 g

Hydrater la **gélatine** avec l'eau froide.
Chauffer le lait avec la poudre de lait.
Mixer.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre inverti.
Verser le lait sur le mélange jaunes d'œufs et sucre inverti.
Cuire à 85°C.
Incorporer la **gélatine** hydratée et laisser refroidir.
Incorporer l'**arôme**.
Incorporer délicatement la crème fouettée.

GENOISE ORANGE

Poudre d'amande	75 g
Sucre	75 g
Œufs	150 g
Lécithine de soja	2 g
Farine	30 g
Beurre	45 g
Zestes d'orange	10 g
Arôme naturel d'orange	QS

Faire monter la poudre d'amande, le sucre, les œufs et l'**émulsifiant** avec les zestes.
Incorporer l'**arôme**, la farine, puis le beurre.
Cuire en moule à 180°C pendant 10 minutes environ.

CRUMBLE

Beurre	95 g
Cassonade	95 g
Poudre d'amande	95 g
Sel	2 g
Farine	95 g

Mettre tous les ingrédients ensemble et mélanger à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte.
Passer au crible.
Cuire en cercle à 140/150°C pendant 20 minutes.