

Tube Chocolat vanille



Description

Nicolas Bernardé
"Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"

Portions

Temp.

320

Net-Recipe pour Nicolas Bernardé

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
<u>Pavé aux amandes</u> <u>1 plaque 40 x 60</u> <u>160°</u>	Beurre Sucre semoule Œuf (1=50 gr) Amandes poudre Sel fin Zeste de citron ----- Blancs d'œufs (1=30g) Sucre semoule =====	190 g 300 g 400 g 380 g 4 g 8 g 200 g 60 g	1) Mélanger le beurre pommade et le sucre, puis incorporer le sel et les zestes, ajouter petit à petit la poudre d'amandes et les œufs..... 2) Monter les blancs d'œufs et le sucre en bec d'oiseau 3) Mélanger 1+ 2
<u>Crème vanille</u>	Vanille gousse Lait Sucre semoule Jaunes d'œufs (1=20g) Crème fleurette ----- Gelée dessert Sucre semoule ----- Crème fleurette =====	2 g 304 g 54 g 97 g 45 g 54 g 54 g 900 g	1) Faire une crème anglaise chauffer le lait, la crème, la vanille et la moitié du sucre, l'autre moitié du sucre avec les jaunes blanchis. Mettre le lait sur les jaunes et cuire à 85°, incorporer la gelée dessert. Lorsque la crème est froide, incorporer la crème fleurette montée crémeuse.
<u>Crèmeux chocolat</u>	Crème fraîche Lait Jaunes d'œufs (1=20g) Sucre semoule Gélatine feuille Couverture noire 72 =====	500 g 500 g 240 g 100 g 6 g 500 g	Crèmeux chocolat Idem que pour la crème anglaise, mais finir par le chocolat noir 72% et mixer, Débarasser au frigot
<u>croustillant noisettes</u>	Beurre Sucre roux Noisettes brutes Farine Vanille gousse	125 g 125 g 50 g 200 g 1 g	Croustillant noisettes Melanger tous les ingrédients ensemble, jusqu'à l'obtention d'une pâte . Etaler et cuire à four doux 150°



Tube Chocolat vanille



Description

Nicolas Bernardé
"Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"

Portions

Temp.

320

Net-Recipe pour Nicolas Bernardé

Note

Ingrédients de base

Quantité

Méthode

Zeste de citron

10 g

Sel fin

3 g

=====