

L'Entremet:

L'Emeraude melba

Mousse framboise

120 gr framboises
10 gr jus d'orange
10 gr jus de citron
4 gr eau-de-vie de framboise
33 gr sucre
50 gr gélatine en poudre

mélanger

120 gr crème fraîche fouettée
80 gr yogourt

ajouter délicatement

mousse pêche

60 gr liqueur de pêche
15 gr jaune d'œufs
15 gr sucre
30 gr gélatine en poudre

mélanger

150 gr crème fraîche fouettée
30 gr pêches finement coupées

ajouter délicatement

sirop pour imbiber

25 gr liqueur white-peach
20 gr sirop de base

roulade imprimée



220 gr amandes râpées fin
220 gr sucre glace
300 gr œufs

mélanger

60 gr farine fleur
80 gr beurre fondu froid

ajouter

80 gr blancs d'œufs
40 gr sucre

battre en neige et ajouter
délicatement

répartire finement sur une feuille imprimée et cuire à 220 °c
four enclenché avec un peu de vapeur pendant 5-10 minutes.

Roulade

500 gr blancs d'œufs
240 gr sucre
500 gr jaunes d'œufs
240 gr sucre
240 gr farine fleur

Monter les blancs avec le sucre et les jaunes avec le sucre. Ajouter petit à petit et à intervalle la farine et les blancs aux jaunes, à la spatule en bois. Répartir la masse sur un papier silicone et cuire comme les roulades imprimées.

Décor : gelée miroir avec colorant jaune et rouge framboise, Pêche, framboises, mûres, pomme, kiwi et une gousse de vanille. Décor chocolat.

