EDWIN ROUSSEAU

FLEUR DE VANILLE

Recette pour 3 gâteaux de 16cm

Ingredients

PÂTE SUCRÉE VANILLE
150 g beurre
95 g sucre glace
20 g poudre d'amande
1 g sel fin
1 gousse de vanille Bourbon Madagascar
56 g jaune d'œuf
225 g farine

DUJA VANILLE ET AMANDE
405 g amande blanche
47 g sucre glace
26 g beurre
258 g couverture Blanche
3 g fleur de sel
140 g feuilletine
20 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
1 gousse de vanille Bourbon Madagascar

GANACHE MONTÉE VANILLE
330 g crème 1
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
2 g extrait de vanille Bourbon Madagascar graines
1 g sel fin
12 g masse gélatine
170 g couverture Blanche
330 g crème 2

BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES
123 g poudre d'amande brute
50 g farine faible
100 g sucre glace
200 g blanc d'œuf
5 g blanc sec
1,2 g sel
120 g sucre

Preparation

PÂTE SUCRÉE VANILLE
Mélanger le beurre pommade et le sucre glace ensemble.
Ajouter la poudre d'amande, le sel et la vanille.
Homogénéiser, ajouter les jaunes et enfin la farine tamisée.
Etaler à 2mm entre 2 feuilles et détailler des cercles de 16 cm.
Cuire entre deux silpains® à 155°C.

DUJA VANILLE ET AMANDE
Torréfier les amandes à 150°C 30 minutes.
A froid, broyer le sucre glace et les amandes torréfiées.
Ajouter la couverture, le sel, et la vanille.
Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.
Mélanger à la maryse la feuilletine au reste de la préparation.
Etaler entre deux feuilles à 2,5 mm.
Laisser prendre au froid puis détailler des cercles de 14 cm.

GANACHE MONTÉE VANILLE
Porter la crème 1 et la vanille à frémissement, ajouter l'extrait, le sel et la masse gélatine.
Chinoiser sur la couverture blanche.
Mixer puis ajouter la crème 2 petit à petit toujours en mixant.
Faire monter le lendemain.

BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES
Mélanger à sec le sucre, le blanc sec et le sel ensemble.
Faire monter les blancs d'oeufs et verser le mélange précédent.
Terminer le mélange à la maryse avec la farine et la poudre d'amande.
Pocher 8 boules jointes en circulaire.
Saupoudrer d'amandes brutes concassées.
Enfourner à 165°C plus ou moins 12 minutes.

MONTAGE
Pocher à la douille unie de 10 des petites boules tout autour du premier disque de pâte sucrée vanille.
Déposer un disque de Duja au centre et refermer avec le second disque de pâte sucrée vanille.
Pocher à la douille unie de 20 mm 8 boules autour du second disque ainsi qu'au centre.
Déposer le biscuit meringué par-dessus, repocher une boule au centre et disposer quelques amandes caramélisées autour.

Associated products

BEANS
MADAGASCAR
BOURBON VANILLA

EXTRACT
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA
WITH SEEDS

POWDER
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com