

## Recette du mois

Recette no: 38382

Pâtisseries &amp; petites pièces sèches



## Dessert de la fête des mères

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
20 g	de gélatine, en poudre	
100 g	d'eau, froide	
1'400 g	de Les Fruits 50% Raspberry	Pistor, no d'art. 18239
700 g	Roulades claires, avec Jilk	
125 g	d'eau	
125 g	de poudre Fond Royal	Pistor, no d'art. 18280
500 g	de crème entière, 35 %	

<b>2'970 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1485 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	2.0
<b>2'970 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1495 g

Insertion du cœur : faire gonfler la gélatine dans l'eau. Ajouter Les Fruits Framboise et chauffer ensemble à environ 50° C. Tapisser un cadre de 20x30cm avec du plastique. Y répartir la masse, lisser et congeler. Découper des cœurs dans la plaque congelée à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur (env. 4,5 cm de large), les poser les uns sur les autres et les presser légèrement - congeler. Les restes peuvent être réchauffés et réutilisés.

Roulade : Préparer la masse et l'étaler sur une épaisseur d'environ 8 mm. Découper le roulade cuit : 2 p. de 16x60 cm, 2 p. de 6x60 cm (fond).

Mousse : Mélanger l'eau (env. 35° C) et le Fond Royal, incorporer la crème légèrement fouettée- utiliser immédiatement.

Fabrication: Tapisser 2 moules à cake (5 cm de haut, fond 8 cm de large, 60 cm de long) de papier siliconé, y déposer les roulades. Verser env. 200 g de mousse dans chaque moule, placer les bâtonnets en forme de cœur et presser légèrement. Remplir avec le reste de la mousse, lisser, poser le fond des roulades et congeler.

Décorer le tout : Démouler le biscuit roulé congelé, le couper à la longueur souhaitée et le décorer à volonté - p. ex. avec des cœurs de couverture blancs et des copeaux.