

Trompe l'œil Pomme Bicolore
Pour 120 entremets Référence moule : Pavoni PX4330



1. **SABLÉ BRETON**

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
80 g de jaunes d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation, le beurre et les œufs, puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis détailler des sablés de 5 cm de Ø. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les sablés dans des cercles préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 20 minutes à 160°C.

2. **FOURRAGE POMME FAÇON TATIN**

300 g de **Fourrage Pomme façon Tatin ancel**

Étaler le fourrage pomme façon tatin en un rectangle de 10×12 cm. Surgeler puis couper les cubes de taille égale. Réserver au congélateur.

3. **MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
100 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise et la pâte de vanille dans l'eau puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **GLAÇAGE MIROIR JAUNE**

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS de **Colorant Jaune Sébalcé**
QS de **Colorant Rouge Sébalcé**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C puis incorporer le colorant jaune.

5. **MONTAGE & FINITION**

Remplir aux $\frac{3}{4}$ les moules de mousse bavaroise à la vanille Bourbon. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage pomme façon Tatin. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Verser le glaçage à 45°C dans un pot doseur d'un litre. Déposer deux à trois gouttes de colorant rouge sur la surface du glaçage. Ne pas mélanger. Tremper les pommes puis les déposer sur les fonds de sablés breton. Placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges en chocolat ou en utilisant les pointes de gousses de vanille épuisées.