

Coeur Valentine

Recette pour 2 « PCB » moule plastique Cœur

Composition:

- Biscuit façon nougat
- Gelée de Pomelos
- Crème fromage

1. BISCUIT FACON NOUGAT

55 g de blancs d'œufs
55 g de sucre inverti
25 g de poudre d'amande
12 g de farine
8 g de pistaches hachées
15 g de brisures de nougat
8 g de noisettes hachées torréfiés
35 g d'amandes hachées torréfiés
Poids total 213 g

Au batteur au fouet monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti, ajouter à la maryse la poudre d'amande, la farine, les pistaches hachées et les brisures de nougat. Ajouter enfin les noisettes et amandes torréfiées. Pocher 2 cœurs de la même taille que le moule et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes.

2. GELÉE DE POMELOS

200 g de jus de pomelos sucré à 10%
35 g de sucre semoule
10 g de fécule
40 g de masse gélatine
28 g de Cointreau®
100 g de suprêmes d'orange
5 g de cannelle en poudre
Poids total 418 g

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de pomelos avec la poudre de cannelle. Incorporer le sucre, préalablement mélangé avec la fécule, porter le tout à ébullition, ajouter la gélatine, le Cointreau® et les suprêmes en dés en dernier. Etaler 8 mm d'épaisseur sur le biscuit et surgeler.



3. CRÈME FROMAGE

315 g de fromage frais
40 g de blanc d'œuf
70 g de sucre cuit 121°C
160 g de crème montée
15 g de masse gélatine
60 g de Cointreau®
Poids total 660 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre cuit à 121°C. Au froid, détendre le fromage frais avec la meringue italienne puis ajouter la crème montée, ajouter la gélatine fondue et le Cointreau®.

4. MONTAGE

Pocher la crème fromage dans le moule plastique sans faire de bulle. Couvrir avec le biscuit et la gelée de pomelos jusqu'à ras. Surgeler pendant 4 heures minimum.

5. DECORATION

Glacer le coeur surgelé avec le glaçage miroir rose clair à 30 - 35°C Placer une cordelette rouge en chocolat plastique autour du gâteau et décorer avec quelques cœurs en chocolat rouge, macarons roses et brisures de dragée.