

# Saveur Asiatique

## Composition

1. Biscuit Lait Vietnam
2. Glaçage croquant
3. Fourrage exotique
4. Mousse Lait Vietnam
5. Chocolat au lait à pulvériser

### 1. Biscuit Lait Vietnam

<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>312 g</b>
Beurre	312 g
<b>Puratos Easy Biscuit 60%</b>	<b>312 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b>	<b>185 g</b>
Sucre	312 g
Sucre inversi	185g
Œufs	565 g
<b>Puratos Festipak</b>	<b>312 g</b>

### Préparation

Faire fondre les drops de **Lait Origins Vietnam 45** avec le beurre à 40°C. Battre les œufs, l'**Easy Biscuit 60%**, les **Amandes Râpées**, le sucre et le sucre inversi au fouet pendant 7 min. à vitesse rapide. Ajouter la **Festipak** et le chocolat et le beurre fondus. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque à rebords de 40x60 cm, recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C pendant plus ou moins 25 min. Détailler à taille désirée.

### 2. Glaçage croquant

<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>600 g</b>
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	<b>200 g</b>
Mini riz soufflé	100 g

### Préparation

Faire fondre les drops de **Lait Origins Vietnam 45** avec le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter** et y ajouter le mini riz soufflé. Travailler le glaçage à 29-30°C.

# Saveur Asiatique

## 3. Fourrage exotique

Mangue fraîche	2
Ananas frais	500 g
Gousses de vanille	1
Jus de kalamansi	100 g
Feuilles de gélatine	2
<b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>	<b>100 g</b>

## Préparation

Couper la mangue et l'ananas en petits morceaux. Faire chauffer les morceaux d'ananas et les graines de vanille au micro-ondes. Y ajouter les morceaux de mangues et le jus de kalamansi et mélanger. Faire fondre les feuilles de gélatine pré-trempées et les ajouter à la préparation précédente. Ajouter à la fin l'**Harmony Sublimo Neutre** et mélanger. Répartir dans des tapis quenelles en silicone et conserver au congélateur.

## 4. Mousse Lait Vietnam

<b>Puratos Festipak</b>	<b>160 g</b>
Lait	160 g
Jaunes d'œufs	60 g
<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>550 g</b>
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	<b>30 g</b>
Crème fraîche	460 g

## Préparation

Faire bouillir le lait et la **Festipak** et verser sur les jaunes d'œufs en remuant. Ajouter les drops de **Lait Origins Vietnam 45** et le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter** et émulsionner. Laisser refroidir à 32°C et y ajouter la crème à moitié battue.

## 5. Chocolat au lait à pulvériser

<b>Belcolade Lait Selection</b>	
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	

## Préparation

Faire fondre les drops de **Lait Selection** et le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Travailler ce mélange à 40°C.