

MOULER UN APPAREIL COLLÉ SUR EMPREINTE

MATÉRIEL

- Mixeur plongeant
- Moules empreintes
- Pichet
- Russe
- Spatule polycarbonate
- Thermosonde

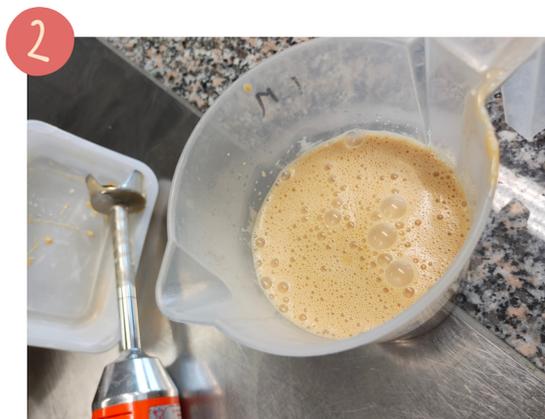
INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 250 g Crème fleurette 35 % MG
- 12 g Eau froide
- 2 g Gélatine poudre
- 60 g Œuf (jaune)
- 50 g Sucre semoule ou brun
- 1 P Vanille gousse



1 Réaliser l'appareil souhaité, puis incorporer la gélatine (masse ou feuilles ramollies) en fouettant vigoureusement. Attention, ne pas faire bouillir !



2 Verser l'appareil dans un bol à pâtisserie et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour homogénéiser l'appareil.



3 Couler l'appareil dans des empreintes préalablement déposées sur une plaque afin de les déplacer facilement et surtout d'éviter les débordements.



4 Verser soigneusement l'appareil dans les empreintes.

5



Taper légèrement la plaque sur le plan de travail afin d'enlever les bulles d'air éventuelles. Surgeler à - 20 °C.

6



Il est plus facile de démouler une empreinte surgelée (attention, sa faible épaisseur la fera dégeler rapidement).



MES NOTES

A large grid area for taking notes, consisting of a white background with a light gray grid pattern, enclosed in a red border.