

ROYALE AMANDE INTENSE



Calculée pour 14 Mini Gouttières de 30 cm X 4 cm

Feuilletage Inversé

260 g	Farine T55
650 g	Beurre sec 84%
600 g	Farine T55
20 g	Sel
10 g	Vinaigre
200 g	Beurre sec 84%
260 g	Eau

Pour le beurre manié, fraser les 650gr de beurre avec les 260 gr de farine, l'étaler entre deux feuilles plastique et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures. Pour la détrempe, fraser les 200 gr de beurre avec les 600 gr de farine, ajouter le sel, puis incorporer le vinaigre mélangé avec l'eau. Fraser la pâte sans trop la travailler et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Envelopper la détrempe avec le beurre manié, donner un tour double, laisser reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double.

Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation.

Base Amande intense

540 g	Pure pate amande sosa
17 g	Natur emul Sosa
5 g	Sel

Chauffer à 60°C au bain marie, la moitié de la pure pate amande avec le natur emul. Incorporer en dehors du Bain Marie le reste de la pure pate Amande, lisser puis réserver au froid.

Crème amande intense

560 g	Beurre en pommade
560 g	Sucre glace
560 g	Amande blanchie poudre SOSA
35 g	Amidon de maïs Sosa
340 g	Œufs entiers
560 g	Base Amande intense

Mélanger à la feuille ou à la Maryse le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande et l'amidon, sans faire monter.

Incorporez les œufs puis ajouter la base amande intense.

Etaler, filmer au contact et réserver au froid.

Fil d'amande

70 g	Lait entier
70 g	Crème UHT 35%
55 g	Glucose DE 40 Sosa
495 g	Pure pate amande Sosa
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom SOSA

Réhydrater la gélatine dans 5 fois son volume en eau.

Chauffer le lait, ajouter la gélatine réhydratée. Donner une ébullition, puis ajouter la pure pate amande.

Mixer le tout et réserver au froid.

Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille vermicelle pour obtenir des fils.

Montage et finitions

Pour 14 moules inox forme gouttières longueur 30cm et largeur 4 cm.

Etaler le feuilletage à 3 millimètre d'épaisseur, Détailler en plaques 40 x 60 et laisser reposer au frigo puis, Découper des bandes de 30 cm sur 7cm.

Graisser les moules gouttières puis chemiser chaque moule avec une bande de feuilletage en prenant soin de garder toute la partie qui ne sera pas en Contact avec le moule d'un seul et même coté (elle permettra de recouvrir entière la gouttière une fois garnie.

Garnir à la poche 180 gr de crème amande Intense dans chaque moule, rabattre l'excédent de pâte feuilletée sur la crème ,puis cuire 20/25 minutes à 180° four ventilé (**à mi-cuisson déposer sur les moules une feuille de cuisson et une plaque pour tasser le feuilletage**).

Démouler à chaud, saupoudrer de sucre glace puis glacer à four très chaud comme pour un mille-feuille.

Réserver à température ambiante puis, recouvrir de fil amande.

Ajouter quelques amandes Cantonaise Sosa.