

L ABRICOTIER (ENTREMETS ABRICOT AMANDE CITRON VERT)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/abricotier/>

L'Abricotier, avec une mousse amande, un biscuit citron vert et un vrai gout d'abricot. Un entremets individuel raffiné que j'adore !!

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour 9 Abricotiers individuels

*Gelée Abricot

250 grammes de Purée d'Abricots 25 Centilitres/250 Millilitres

40 grammes de Sucre

6 grammes de Feuilles de Gélatine

*Biscuit Citron Vert

1 Zeste de Citron Vert

2 Oeufs 100 grammes

70 grammes de Sucre

70 grammes de Farine

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Mousse Amande

150 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

80 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4 Oeufs

60 grammes de Sucre

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

*Sirop d'imbibage

1 Citron Vert

20 grammes de Sirop à 30 Baumé 2 Centilitres/20 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Finition

du Chocolat Blanc A colorer en vert, et à tempérer

L ABRICOTIER (ENTREMETS ABRICOT AMANDE CITRON VERT)

Un flocage pour pulvérisation La technique est ICI

Des fleurs comestibles déco La recette est ICI

3 Abricots

Des Billes noires comestibles

Pour 12 Abricotiers individuels

*Gelée Abricot

333,3 grammes de Purée d'Abricots 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

53,3 grammes de Sucre

8 grammes de Feuilles de Gélatine

*Biscuit Citron Vert

1,3 Zestes de Citron Vert

2,6 Oeufs 130 grammes

93,3 grammes de Sucre

93,3 grammes de Farine

2,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Mousse Amande

200 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Lait 38,4 Centilitres/384 Millilitres

106,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,3 Oeufs

80 grammes de Sucre

3 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres

*Sirop d'imbibage

1,3 Citrons Verts

26,6 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,66 Centilitres/26,6 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Finition

du Chocolat Blanc A colorer en vert, et à tempérer

Un flocage pour pulvérisation La technique est ICI

Des fleurs comestibles déco La recette est ICI

4 Abricots

Des Billes noires comestibles

Pour 6 Abricotiers individuels

*Gelée Abricot

166,6 grammes de Purée d'Abricots 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

26,6 grammes de Sucre

4 grammes de Feuilles de Gélatine

*Biscuit Citron Vert

0,6 Zeste de Citron Vert

L ABRICOTIER (ENTREMETS ABRICOT AMANDE CITRON VERT)

1,3 Oeufs 65 grammes

46,6 grammes de Sucre

46,6 grammes de Farine

1,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Mousse Amande

100 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres

53,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs

40 grammes de Sucre

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

*Sirop d'imbibage

0,6 Citron Vert

13,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 1,33 Centilitre/13,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Finition

du Chocolat Blanc A colorer en vert, et à tempérer

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Des fleurs comestibles déco La recette est ICI

2 Abricots

Des Billes noires comestibles

Pour 4 Abricotiers individuels

*Gelée Abricot

111,1 grammes de Purée d'Abricots 11,1 Centilitres/111,1 Millilitres

17,7 grammes de Sucre

2,6 grammes de Feuilles de Gélatine

*Biscuit Citron Vert

0,4 Zeste de Citron Vert

0,8 Oeuf 40 grammes

31,1 grammes de Sucre

31,1 grammes de Farine

0,8 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Mousse Amande

66,6 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

133,3 grammes de Lait 12,8 Centilitres/127,97 Millilitres

35,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,7 Oeufs

26,6 grammes de Sucre

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

2,6 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine

L ABRICOTIER (ENTREMETS ABRICOT AMANDE CITRON VERT)

133,3 grammes de Crème Liquide 35% 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres

*Sirop d'imbibage

0,4 Citron Vert

8,8 grammes de Sirop à 30 Baumé 0,88 Centilitre/8,8 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Finition

du Chocolat Blanc A colorer en vert, et à tempérer

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Des fleurs comestibles déco La recette est ICI

1,3 Abricots

Des Billes noires comestibles

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Pour voir toutes les Techniques de flochage, voir ICI, de la technique la plus simple aux techniques de professionnels.