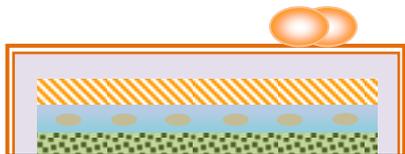


PROVENÇAL

Bruno Montcoudiol - *Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Champion du Monde de Pâtisserie*



Glaçage au miel
Mousse légère à la lavande
Coulis abricot
Biscuit nougat
Croquant amandes



GLAÇAGE AU MIEL

Lait	150 g
Glucose atomisé	50 g
Crème	300 g
Sirop de glucose	100 g
Sucre	200 g
Fécule	20 g
Miel	100 g
Gélatine 200B	12 g
Eau	72 g
Dioxyde de titane	3 g

Hydrater la **gélatine** avec l'eau froide.
Chauffer ensemble le lait, la crème, le **glucose** et le sirop de glucose.
Incorporer le mélange sucre et fécule.
Porter à ébullition.
Incorporer la **gélatine** hydratée.
Incorporer le miel. Incorporer le **dioxyde de titane**.
Mixer.

MOUSSE LEGERE A LA LAVANDE

Lait	300 g
Poudre de lait	15 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre	40 g
Gélatine 200B	11 g
Eau	66 g
Arôme naturel de lavande	QS
Crème	350 g
Stabilisateur pour chantilly	2 g
Sucre	20 g

Hydrater la **gélatine** avec l'eau froide.
Chauffer le lait avec la poudre de lait.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Verser le lait sur le mélange jaunes d'œufs et sucre.
Cuire à 85°C.
Incorporer la **gélatine** hydratée et laisser refroidir.
Incorporer l'**arôme naturel de lavande** et mixer.
Incorporer délicatement la crème montée avec le sucre et le **stabilisateur à chantilly**.

COULIS D'ABRICOT

Pulpe d'abricot	570 g
Sucre inverti	85 g
Pectine NH	12 g
Sucre	55 g
Glucose atomisé	30 g

Chauffer à 40°C la pulpe et le sucre inverti.
Incorporer en pluie le mélange pectine NH, **glucose atomisé** et sucre.
Cuire le tout à ébullition.
Utiliser aussitôt.

BISCUIT NOUGAT

Beurre	75 g
Sucre	50
Œufs	75 g
Crème	30 g
Poudre d'amande	30 g
Pistaches émondées	40 g
Pâte pure d'amande	20 g
Préparation en pâte nougat	75 g
Farine T55	75 g
Levure chimique	1 g

Mettre le beurre en pommade.
Incorporer le sucre et mélanger.
Incorporer les œufs, la crème, puis mélanger.
Incorporer la poudre d'amande, les **pistaches**, les **pâtes d'amande** et de **nougat**. Mélanger avant d'incorporer la farine et la levure chimique. Mettre en cercle.
Cuire à 180°C pendant 18 à 20 minutes.

CROQUANT AMANDES

Beurre	80 g
Sucre	80 g
Farine T55	20 g
Amandes effilées	60 g
Pâte pure d'amande	60 g

Mettre le beurre en pommade.
Incorporer le sucre. Incorporer la farine.
Incorporer les amandes et la **pâte pure**.
Cuire en cercles ou en moules à 150°C pendant 20 à 25 minutes.