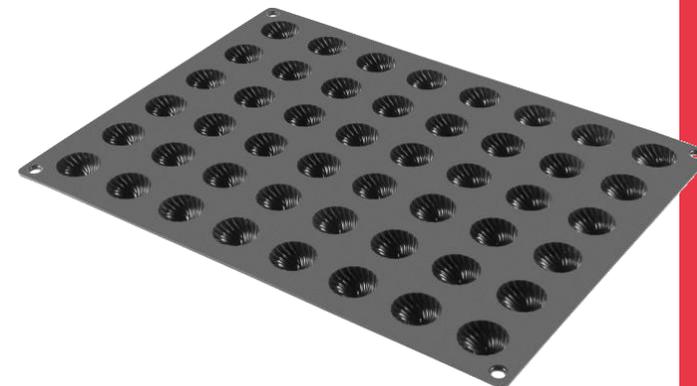


# Petit bonnet du Père Noël(1)

FLEXIPAN®Inspiration  
Moule 48 Tourbillons



## INGREDIENTS :

### Pour le crémeux à la fraise (48 Tourbillons)

- 250 g fraises surgelées
- 30 g de sucre en poudre
- 50 g de crème fleurette entière 30%mg
- 2 sachets d'agar-agar vahiné (2 g par sachet)
- du colorant en poudre rouge coquelicot

## Préparation :

### Pour le crémeux à la fraise (48 tourbillons)

Placer le moule Tourbillons sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, mettre les fraises surgelées et le sucre, mixer par 2 tours - fonction TURBO.

Raclar les bords du bol.

Ajouter la crème fleurette entière et l'agar-agar. Si le mélange est clair, ajouter quelques pincées de colorant en poudre rouge.

Faire bouillir 3 minutes - 110°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

### Etape facultative :

- uniquement si le mélange n'a pas bouilli

Remettre 30 secondes à 1 minute de plus - 110°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Fraises surgelées, sucre			2 T	TURBO
	Crème, agar-agar, colorant	3 min	110°C	3	
	Facultatif	1 min	110°C	3	

Verser immédiatement sur le moule et à l'aide de la petite spatule coudée, raclar pour remplir les cavités. Placer au réfrigérateur au moins 30 minutes. (NE PAS CONGELER)



La recette sur votre robot :

<https://www.guydemarle.com/recettes/petit-bonnet-du-pere-noel-21084>

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Recettes : dessert, mignardises

# Petit bonnet du Père Noël (2)

FLEXIPAN®Origine  
Moule 30 Mini Tartelettes  
Moule 48 Petits-Fours

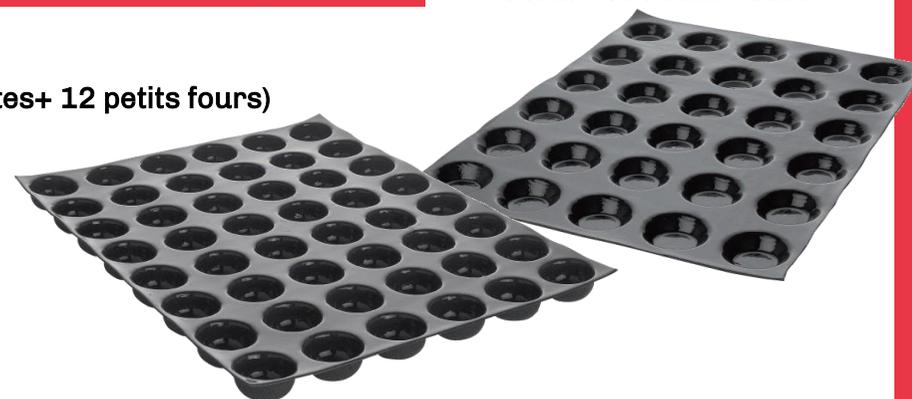
## INGREDIENTS :

### Pour le biscuit amande (30 mini-tartelettes+ 12 petits fours)

- 60 g de blanc d'œuf
- 120 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre d'amandes fine

### Pour le montage et la décoration

- des perles décors sucrés pearly
- du sucre glace anti-humidité



## Préparation :

### Pour le biscuit amande

Sur le bol, poser le pichet verseur et peser le sucre. Réserver.

Dans le bol, fixer le fouet sur les lames.

Verser les blancs + 1 c.à.s. de sucre prise dans le pichet.

Fouetter 1 minute - vitesse 4. (sans verre doseur).

Démarrer l'étape 4 minute - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur). Verser le sucre en pluie durant la 1ère minute. Refroidir la masse 4 minutes - vitesse 4.(sans verre doseur)

**NOTA BENE:** le ventilateur peut se mettre en route.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
	Blancs, 1càs sucre	1 min		4	
	Sucre	4 min	40°C	5	
	Refroidissement	4 min		4	

Préchauffer le four à 170°C. Placer les moules sur les plaques alu perforées. Dans un petit cul de poule, peser la poudre d'amandes. Incorporer la meringue en 3 ou 4 fois, macaroner. Dresser à la poche à douille dans les empreintes Mini-tartelettes et le reste dans les petits fours. Enfourner 12 minutes à 170°C. A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler. Poser sur la grille ronde à pieds.

### Pour le montage et la décoration

Démouler les tourbillons un à un et poser sur un biscuit.

Placer une bille blanche ou argentée sur la pointe du tourbillon en l'enfonçant légèrement et doucement.

Pour un effet neige, saupoudrer de sucre glace anti-humidité.