

Rose Écrin

RECETTE POUR 10 ENTREMETS SFT411 SILIKOMART

BISCUIT SARRASIN

- 300 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 112 g Sucre
- 52 g Sucre inversé lebboline
- 138 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 100 g Farine T65 DISGROUP
- 93 g Farine de sarrasin

Monter les blancs avec les sucres. Ajouter ensuite les jaunes et finir à la maryse avec les poudres tamisées. Mettre en poche avec une douille unie de 13 mm et pocher les 10 biscuits de Ø16 cm. Cuire 10 minutes à 165°C. Laisser refroidir sur grille.

COUSTILLANT SARRASIN

- 270 g .. Couv. Sinfonia blanc 33% IRCA
- 108 g Beurre de cacao naturel IRCA
- 150 g . Joypaste Noisette premium IRCA
- 360 g Sarrasin grillé
- 210 g Crispaillette DISGROUP
- 1,5 g Sel

Faire fondre le chocolat avec le beurre de cacao. Ajouter ensuite les autres ingrédients et étaler dans 10 cercles de Ø 16 cm, 110 g de croustillant/cercle.

CARAMEL TENDRE NOISETTE

- 103 g Sirop de glucose DISGROUP
- 590 g Sucre
- 295 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 22 g Sucre inversé lebboline
- 133 g Joypaste Noisette premium IRCA
- 49 g Beurre de cacao naturel IRCA
- 2,14 g Gélatine poudre 200 bloom
- 13 g Eau
- 2 g Sel

Faire un caramel avec le glucose et le sucre. A 180°C, décuire avec la crème chaude, le sucre inversé, le sel et la pâte de noisette. A 70°C, ajouter la masse de gélatine puis le beurre de cacao et mixer. Faire refroidir et mettre en poche.

MOUSSE NOISETTE

- 1380 g Lait entier
- 460 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 420 g Joypaste Nois. premium IRCA
- 460 g Praliné am/noisette IRCA
- 460 g Couv. Sinfonia lait 38% IRCA
- 37 g Gélatine poudre 200 bloom
- 222 g Eau
- 1520 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Cuire à 85°C le lait et les jaunes puis hors du feu, ajouter la masse de gélatine et verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la pâte de noisette et le praliné et remixer la préparation. A 33°C, ajouter la crème mousseuse. Utiliser aussitôt.



FLOPAGE ROSE

- 600 g Couv. Sinfonia blanche IRCA
- 400 g Beurre de cacao naturel IRCA
- QS Colorant poudre liposoluble

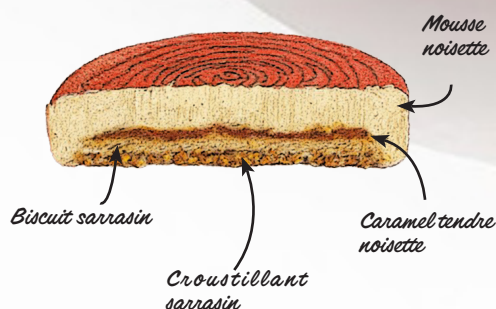
Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao et ajouter le colorant. Utiliser à 40-45°C environ

MONTAGE :

Après avoir déposer le croustillant sarrasin en cercle de Ø 16 cm, déposer le biscuit avant que ça ne cristallise pour souder les deux. Pocher ensuite le caramel sur le biscuit et mettre au surgélateur. Peser 500 g de mousse par moule et déposer les inserts (croustillant/biscuit/caramel). Lisser si besoin et mettre au surgélateur. Démouler les entremets et pulvériser avec l'appareil à flocage. Déposer le pochoir «rose» sur les entremets et pulvériser ensuite un flocage noir. Réchauffer la surface avec un décapeur thermique pour lisser légèrement le grain. Enfin, pulvériser un glaçage neutre.

LIEN DU PROFIL CRICUT POUR LE POCHOIR EN FORME DE ROSE

Pour réaliser le pochoir, munissez-vous d'une feuille de rodoid légèrement plus grande que la découpe. Déposez-la sur un tapis de découpe et scotchez les bords afin que le rodoid ne bouge pas. Ensuite, lancez le projet via Cricut Design Space en plaçant la découpe et en choisissant le matériau vinyle non adhésif – calibre 20 (avec la lame à pointe fine). Chargez le tapis dans la Cricut et lancez la découpe. Une fois le programme terminé, décollez le pochoir.



@Hugo Alessio