

L'ÉLÉGANCE

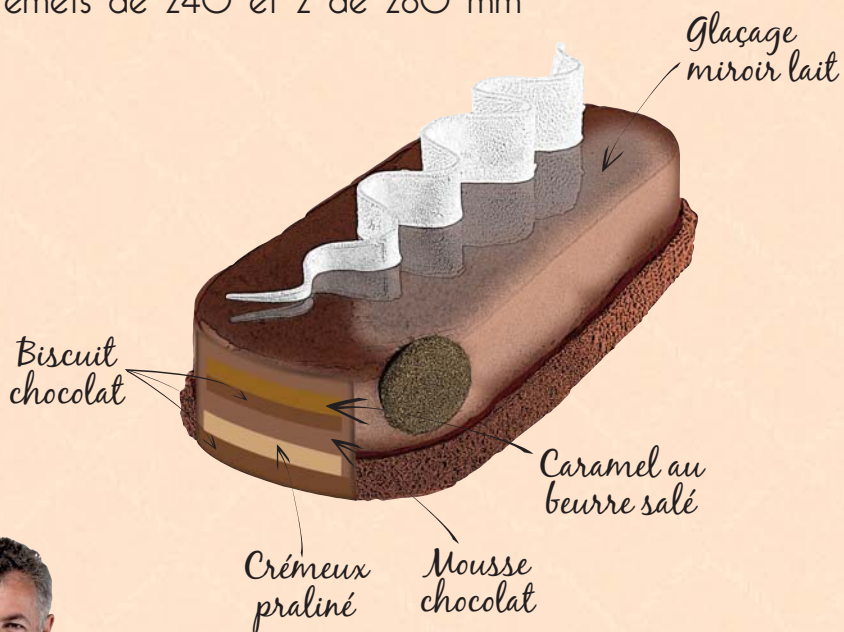


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 2 moules oblongs à entremets de 240 et 2 de 280 mm

COMPOSITION :

- Biscuit chocolat
- Crémeux praliné
- Mousse chocolat
- Caramel beurre salé
- Glaçage miroir lait



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

L'ÉLÉGANCE

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHOCOLAT

1 feuille 60 x 40

- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 70 g de jaunes d'œufs
- 175 g de sucre
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 40 g de cacao poudre

CRÉMEUX PRALINÉ

- 120 g de lait
- 380 g de crème DISGROUP
- 120 g de jaunes d'œufs
- 150 g de praliné amande/noisette
- 5 feuilles de gélatine
- 150 g de noisettes entières torréfiées
- 150 g d'amandes entières torréfiées

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 200 g de glucose DISGROUP
- 250 g de sucre semoule
- 100 g de beurre demi-sel
- 350 g de crème 35% fouettée DISGROUP

MOUSSE CHOCOLAT

- 380 g de sucre
- 80 g d'eau
- 4 œufs (180 g)
- 11 jaunes d'œufs (220 g)
- 700 g de couverture Reno 72%
- 900 g de crème 35% fouettée DISGROUP

GLAÇAGE MIROIR LAIT

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydraté)
- 300 g de couverture lait corail DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur une feuille de cuisson. Cuisson 10-15 mn à 185°C.

Chauffer le lait et la crème avec la moitié du praliné. Blanchir les jaunes avec le reste de praliné. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et verser sur la moitié de la feuille de biscuit en cadre (37 x 27). Parsemer d'amandes et de noisettes concassées avant de surgeler.

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre demi-sel. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Filmer et refroidir.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les œufs et les jaunes. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger un quart de crème fouettée dans la couverture chaude puis ajouter le restant. Incorporer délicatement la pâte à bombe.

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture lait puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer au fond de chaque cercle une découpe du montage biscuit/crèmeux praliné. Dresser jusqu'à mi-hauteur de la mousse chocolat avant de chemiser chaque moule sur les bords. Placer un 2^{ème} biscuit chocolat. Dresser le caramel au beurre salé. Finir de garnir en lissant chaque entremets avec le reste de mousse au chocolat. Surgeler avant de glacer et décorer.