

FLEUR DE VANILLE



POUR 8 ENTREMETS

BISCUIT CHOCOLAT

Blancs d'œufs.....	317 g
Sucre semoule.....	305 g
Jaune d'œufs.....	317 g
Beurre.....	70 g
Farine T55.....	66 g
Poudre de cacao.....	63 g
Fécule de pomme de terre.....	63 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, **ajouter** délicatement à la maryse les jaunes d'œufs puis les poudres préalablement tamisées et enfin le beurre fondu à 40°C.

Étaler 1200g par plaque et **cuire** à 180°C pendant 10min environ. **Détailler** en cercle de 15cm de diamètre.

STREUSEL PÉCAN

Farine T45.....	125 g
Cassonade.....	125 g
Poudre de noisette brute.....	125 g
Beurre extra fin.....	125 g
Sel fin.....	1 g

À la feuille du batteur, **mélanger** le beurre, la cassonade, la poudre noisette, la farine et le sel.

Cuire sur plaque à 160°C pendant 20min.

CROUSTILLANT DE NOIX DE PÉCAN

Praliné pécan.....	386 g
Streusel.....	506 g
Noix de pécan.....	306 g
Vanille gousse NOROHY	2 pièces

Mettre le streusel au batteur à la feuille, **ajouter** le praliné et les gousses de vanille grattées et à la fin **ajouter** les noix de Pécan torréfiées et hachées.

Étaler sur le biscuit 150g par insert.

COMPOTÉE DE BANANE

Cassonade.....	137 g
Bananes bien mûres.....	1681 g
Jus de citron vert.....	59 g
Zestes de citron vert.....	3 g
Rhum brun.....	118 g
Vanille gousse NOROHY	3 pièces

Cuire les bananes avec la peau 20min à 170°C pour les compoter. **Retirer** du four, **refroidir**.

Retirer la peau noircie et **déposer** dans une poêle.

Ajouter la cassonade et les grains de vanilles, **faire chauffer, flamber** avec le rhum, **ajouter** le jus de citron et les zestes.

Donner un bouillon puis retirer.

Étaler 250g par insert puis congeler.

MOUSSE VANILLE

Lait entier.....	416 g
Crème fraîche fluide.....	416 g
Masse de gélatine.....	130 g
Isomalt.....	27 g
Eau.....	99 g
Trimoline.....	54 g
Sucre semoule.....	118 g
Jaune d'œufs frais.....	199 g
Crème montée.....	723 g
Vanille gousse NOROHY	18 pièces

Chauffer le lait avec la crème, **ouvrir** les gousses de vanille et les **faire infuser**.

Chinoiser, et **ajouter** la gélatine.

Cuire l'eau avec le sucre, l'isomalt et la trimoline à 121°C puis verser sur les jaunes.

Monter au batteur.

Réaliser délicatement le mélange à 16°C.

Couler 260g de mousse dans le moule Eclipse (Silikomart) et **déposer** l'insert.

CHANTILLY VANILLE

Crème liquide 35% UHT.....	190 g
Trimoline.....	19 g
Sirop de glucose.....	19 g
Crème liquide 35% UHT.....	284 g
Couverture Ivoire.....	85 g
Vanille gousse NOROHY	3 pièces

Faire bouillir la crème avec la trimoline, le glucose et la vanille grattée.

Verser sur la couverture hachée en 3 fois tout en réalisant une émulsion.

Ajouter la crème liquide froide et **mixer**. **Réserver** à 4 °C.

Monter au fouet puis **pocher** avec une douille lisse de 8cm de diamètre en forme de fleur.

GELÉE DE RHUM VANILLE

Eau.....	105 g
Sucre semoule.....	53 g
Rhum brun.....	8 g
Masse de gélatine.....	13 g
Agar-agar.....	1 g
Vanille gousse NOROHY	1 pièce

Faire bouillir l'eau avec le sucre, l'agar-agar et la vanille, puis **ajouter** la masse de gélatine, ainsi que le rhum brun.

Couler 20g en moule silicone Cupole 01 (Silikomart), **congeler**.

Démouler et **déposer** au centre de la fleur en chantilly.

DRESSAGE & FINITION

Lorsque l'entremets est démoulé, **floquer** avec un appareil à pistolet 250g de beurre de cacao et 125g de chocolat blanc.

Parsemer de la poudre de vanille à l'aide d'une boule à thé sur le pourtour de l'entremets.

Enfin, **pocher** la chantilly vanille et **déposer** la gelée au centre.



#2
JÉRÔME DE OLIVEIRA




Intuitions
Cannes (06)