

# Atacama Pâques



David Briand  
PÂTISSIER FORMATEUR  
VALRHONA

**CRÈME ANGLAISE DE BASE (à retrouver sur [essentiels.valrhona.com](https://essentiels.valrhona.com))**

1195 g

## CRÈMEUX JIVARA

1100 g Crème anglaise de base  
550 g JIVARA 40%  
1650 g Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la Maryse avec la couverture fondue (comme pour une ganache) dans le but d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C. Cette technique est la garantie d'une crème toujours souple, même après décongélation. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## GELÉE MANGUE PASSION

15 g Pectine NH  
385 g Sucre  
7 g Gélatine  
765 g Pulpe de mangue  
425 g Pulpe de passion  
1597 g Poids total

Mélanger le sucre et la pectine.  
Réhydrater la gélatine avec 5 fois son poids en eau froide.  
Chauffer les pulpes à 40 °C ajouter en pluie le mélange sucre - pectine et porter à ébullition.  
Ajouter la gélatine réhydratée.

## STREUSEL NOISETTE

40 g Beurre sec 84%  
40 g Cassonade  
40 g Farine T45  
40 g Poudre de noisettes  
160 g Poids total

Mélanger au batteur les poudres avec le beurre en cubes, froid.  
Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers.  
Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.  
Cuire à 150/160 °C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

## BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

715 g Poudre de noisettes  
575 g Sucre semoule  
285 g Beurre sec 84%  
1050 g Œufs entiers  
230 g Blancs d'œufs  
45 g Sucre semoule  
2900g Poids total

Monter au robot coupe la poudre de noisette, le sucre et les œufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre. Parallèlement foisonner les blancs avec le sucre.  
Mélanger délicatement les deux appareils.  
Cuisson 180 °C pendant 15/20 min.

## GLAÇAGE LACTÉ

20 g Gélatine en poudre 200 Bloom  
155 g Eau  
275 g Sucre  
275 g Glucose  
180 g Lait concentré sucré  
300 g JIVARA 40%  
1205 g Poids total

Réhydrater la gélatine avec 5 fois son poids en eau froide.  
Porter à 104 °C l'eau, le sucre et le glucose puis décuire avec le lait concentré sucré.  
Incorporer la masse de gélatine préalablement fondue au micro-onde.  
Émulsionner le tout sur la couverture fondue. Parfaire l'émulsion à l'aide d'un mixeur.  
Laisser cristalliser à 4 °C idéalement une nuit avant utilisation.

## MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA 40%

300 g Lait entier  
10 g Gélatine  
820 g JIVARA 40%  
1205 g Crème fleurette 35%  
2335 g Poids total

Chauffer le lait et ajouter la gélatine réhydratée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture préalablement fondue. Mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Mixer pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 30/35 °C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.

## NOISETTES SABLÉES

100 g Noisettes  
50 g Sucre semoule  
15 g Eau  
1 g Fleur de sel  
166 g Poids total

Torréfier les noisettes à 150 °C pendant environ 12 minutes.  
Cuire le sucre et l'eau à 115 °C.  
Verser les noisettes et la fleur de sel sur le sucre cuit.  
Sabler le tout et mettre à refroidir sur plaque.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER (à retrouver sur [essentiels.valrhona.com](https://essentiels.valrhona.com))

1100 g

## MONTAGE ET FINITION

Préparer le crèmeux, le glaçage et la gelée. Couler la gelée dans des moules œufs (ref: H41). Réaliser et cuire le streusel. Étaler 4 plaques de biscuit de 750 g chacune puis parsemer 150 g de streusel cuit sur une des plaques. Dans un cadre 60x40 cm, déposer la plaque de biscuit avec le streusel puis étaler 550 g de crèmeux Jivara. Répéter cette opération jusqu'à obtenir 4 plaques de biscuits et 3 couches de crèmeux. Surgeler. Couper des carrés de 14 cm de côtés qui serviront d'insert. Réaliser la mousse allégée et couler 330 g de mousse dans des cadres de 16 cm et 4 cm de hauteur. Déposer aussitôt l'insert pour réaliser un montage à l'envers, surgeler l'ensemble. Décadrer puis glacer les entremets avec le glaçage lacté chauffé à 35-40 °C, lisser et placer sur carton. A l'aide d'un pistolet et le nappage absolu à pulvériser, glacer les demi-œufs de gelée mangue-passion. Déposer de façon irrégulière les demi-œufs en veillant à ce qu'il y en est au minimum un par part d'entremets. Tempérer de la couverture lactée et l'étaler finement entre 2 feuilles guitares colorée. Avant cristallisation détailler des formes d'œufs puis percer un rond au centre. Laisser cristalliser. Déposer les décors sur les demis-œufs de gelée, terminer avec des demis-noisettes sablées et un logo.