

L'avola

Une recette originale de l'École Valrhona
Recette calculée pour 6 entremets de 16 cm de diamètre



BISCUIT MOELLEUX D'AMANDES

560 g poudre d'amandes
450 g sucre semoule
225 g beurre sec 84%
825 g oeufs
180 g blancs d'oeufs
110 g sucre semoule
400 g CHOCOLAT OPALYS 33%

Monter au robot coupe la poudre d'amandes, le sucre et les oeufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre.
Parallèlement monter les blancs avec le sucre.
A l'aide du robot coupe, broyer les fèves de chocolat Opalys jusqu'à obtenir de fins éclats.
Mélanger délicatement les deux appareils et parsemer les éclats de chocolat Opalys.
Cuisson 180°C pendant 15/20 min.

COMPOTÉE FRAMBOISE

240 g pulpe de framboise
200 g framboises billes
50 g sucre semoule
8 g pectine NH

Chauffer la pulpe et les framboises billes à 40°C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine NH.
Porter à ébullition et réserver au réfrigérateur.

CRÉMEUX OPALYS FRAMBOISE-ANIS ÉTOILÉ

240 g pulpe de framboise
275 g oeufs
200 g CHOCOLAT OPALYS 33%
9 g beurre de cacao
3 g gélatine
15 g anis étoilé
65 g sucre semoule

Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau puis l'essorer.
Ajouter à la pulpe de framboise, l'anis étoilé, le sucre semoule et les oeufs.
Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir, au premier bouillon, ajouter la gélatine.
Chinoiser et verser progressivement sur le chocolat blanc et le beurre de cacao fondu ensemble, en prenant soin de réaliser une émulsion. Mixer pour parfaire l'émulsion.
Réserver au réfrigérateur

MOUSSE ALLÉGÉE OPALYS

420 g lait
15 g gélatine
790 g CHOCOLAT OPALYS 33%
850 g crème Fleurette 35%

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée.
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat fondu, et 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.
Lorsque le mélange chocolat est à 35°C pour les mousses lait et Opalys, ou 45/50°C pour les noires, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.
Couler de suite. Surgeler.

GLAÇAGE OPALYS

450 g crème fleurette 35%
300 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
6 g gélatine en feuille
750 g CHOCOLAT OPALYS 33%

Tremper et essorer la gélatine.
Fondre le chocolat Opalys.
Porter à ébullition la crème et ajouter la gélatine, séparément fondre le nappage Absolu Cristal à 60/70°C.
Verser la crème peu à peu sur la couverture fondue, émulsionner à la Maryse (comme pour une ganache) et terminer en ajoutant le nappage Absolu Cristal.
Mixer pour parfaire la texture fine et l'aspect brillant de votre nappage, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.
Il est préférable de réserver le glaçage une nuit avant utilisation.

MONTAGE ET FINITION

A l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre détailler des disques de biscuit, puis dresser à la poche 80 g de compotée framboise.
A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm, dresser 120 g de crémeux Opalys framboise en boules sur la compotée afin de réaliser l'insert. Surgeler.
Réaliser la mousse allégée Opalys, puis couler 320 g de mousse par cercle de 16 cm de diamètre et déposer aussitôt l'insert de façon à réaliser un montage à l'envers. Surgeler.
Chauffer le glaçage Opalys à 30/32°C puis glacer les entremets. Tempérer de le chocolat Opalys, coller à l'aide d'un peu d'huile des feuilles guitares sur plaques bien plates. A l'aide d'un pinceau, réaliser des rayures de colorant beurre de cacao rouge.
A l'aide d'un peigne répartir ensuite le chocolat Opalys tempéré. A l'aide d'un couteau chaud détailler deux belles part de l'entremets «L'Avola» et les disposer sur l'assiette accompagnées de la compotée framboise détendue à consistance avec de la pulpe de framboise.
Déposer les décors chocolats et des pétales de rose.