

ENTREMETS
PARADIS BLANC



PAIN DE GÊNES

Œufs entiers	395 g
Pâte d'amandes de Provence 50 %.....	400 g
Beurre sec 84 %	125 g
Farine T45	75 g
Levure chimique.....	5 g
Vanille gousse NOROHY	8 g

Monter les œufs avec la pâte d'amandes et la vanille préalablement grattée, en chauffant (40/45°C).

Pendant ce temps, **faire fondre** le beurre et tamiser la farine avec la levure.

Dès que le premier mélange est monté au ruban, en **prélever** une petite partie qui sera mélangée au beurre fondu. **Rassembler** le tout et incorporer délicatement la farine et la levure chimique tamisées.

Couler 100gr par cercle de 14cm de diamètre et **cuire** à 180°C.

COMPOTÉE D'ABRICOTS

Oreillons d'abricots	755 g
Purée d'abricot	945 g
Sucre semoule.....	140 g
Glucose atomisé	140 g
Pectine NH	15 g
Jus de citron	10 g

Poêler les oreillons d'abricots. **Tiédier** la moitié de la purée d'abricot.

En parallèle, **mélanger** la pectine, le sucre et le glucose atomisé.

Verser sur la purée tiède et faire **bouillir**.

Ajouter le reste de purée et le jus de citron.

MOUSSE MASCARPONE

Mascarpone	1 180 g
Jaunes d'œufs.....	235 g
Eau.....	290 g
Sucre semoule.....	440 g
Gélatine en poudre	45 g
Eau	220 g
Crème UTH 35 %	1 580 g
Vanille gousse NOROHY	24 g

Au bain-marie **chauffer** les jaunes, la grande quantité d'eau et le sucre à 70°C. **Refroidir** au batteur et **monter** au ruban.

Hydrater la gélatine avec la petite quantité d'eau.

Prélever 10% de la crème, faire **tiédier** et **ajouter** la gélatine préalablement fondue. **Verser** sur le mascarpone et lisser.

Incorporer la pâte à bombe puis la crème préalablement montée mousseuse. **Couler** en cercle.

GLAÇAGE TENDRE OPALYS VANILLE

Crème fleurette 35 %.....	435 g
Nappage neutre absolu cristal	290 g
Gélatine en poudre	6 g
Couverture Opalys 33 %	770 g
Vanille gousse NOROHY	8 g

Chauffer séparément la crème fleurette et le nappage neutre.

Commencer avec la crème fleurette et la couverture en réalisant une ganache convenablement lissée, puis **ajouter** en fin de mélange le nappage neutre fondu à 70°C et la vanille fendue et grattée (tout le mélange devra se faire à la Maryse afin d'éviter la formation de bulles d'air).

Mixer, passer au chinois et **réserver** une nuit au réfrigérateur.

Conseil d'utilisation : Il est très important de bien émulsionner le mélange. Lors de l'utilisation, faire fondre le glaçage au micro-onde pour éviter d'incorporer des bulles d'air et de déstabiliser l'émulsion. Un glaçage réalisé ainsi, conservera sa texture souple et brillante 48 à 72h après décongélation ou utilisation.

MONTAGE & FINITION

Cuire les disques de pain de Gênes. Dans des cercles de 14cm de diamètre chemisés d'une bande rhodoïd, **déposer** les disques de biscuit. **Verser** et lisser 200gr de compotée abricot. **Surgeler**.

Préparer 10 cercles de 16cm de diamètre chemisés d'une bande rhodoïd. **Réaliser** la mousse mascarpone puis couler 400gr dans chaque cercle. **Déposer** un insert compotée et biscuit. **Surgeler**.

Décercler les entremets et glacer avec le glaçage tendre préalablement tempéré à 30/35°C.

Ebarber et **déposer** sur carton. **Décorer** avec quelques éclats de couverture Opalys.