

Entremets Œufs de Pâques




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Entremets Œufs de Pâques

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 entremets œuf de 16 cm - 5 à 6 personnes par entremets

Difficulté

À préparer la veille :

Coques œufs
Streusel cacao
Biscuit amandes sans gluten
Ganache JIVARA 40%
(sans la foisonner)
Crèmeux passion

À faire le jour même :

Foisonner la ganache
JIVARA 40%
Montage

Ustensiles à prévoir :

2 moules œufs de 16 cm
Cadre 20x30 cm
Douille unie 16 mm
Douille cannelée 16 mm
Mixeur plongeant

COQUES ŒUFS (TEMPÉRAGE PAR ENSEMENCEMENT)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 heures

600 g Chocolat
CARAÏBE 66%

Faire fondre les $\frac{2}{3}$ de la quantité totale de chocolat **CARAÏBE 66%** soit au bain-marie soit au micro-ondes. Monter la température jusqu'à 50-55 °C. Une fois cette température atteinte, ajouter le tiers restant de chocolat, non fondu.

Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air.

Vérifier la température du chocolat qui doit être de 31-32 °C.

Le chocolat est à présent tempéré. Veiller à bien maintenir le chocolat à cette température tout au long du travail. Si besoin, le réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux.

Couler tout de suite le chocolat tempéré dans deux moules œufs de 16 cm et laisser cristalliser pendant 2 heures à température ambiante.

BISCUIT AMANDE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 15 minutes

120 g Poudre d'amandes
95 g Sucre semoule
175 g Œufs entiers
50 g Beurre
40 g Blancs d'œufs
20 g Sucre semoule

Mélanger la poudre d'amandes, la grande quantité de sucre et les œufs entiers. Chauffer l'appareil obtenu au bain-marie. Lorsqu'il atteint environ 40 °C, ajouter le beurre tempéré.

Monter les blancs d'œufs en ajoutant progressivement la petite quantité de sucre. Mélanger délicatement les deux appareils.

Étaler dans le cadre, cuisson four ventilé à 180-190 °C pendant environ 12 minutes.

Entremets Œufs de Pâques

(suite)

GANACHE MONTÉE JIVARA 40%

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : une nuit au réfrigérateur

- 270 g Lait entier
- 8 g Fécule de pomme de terre
- 100 g Crème liquide 35%
- 170 g Chocolat **JIVARA 40%**
- 2 g Gélatine poudre
- 10 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre. Réserver.

Chauffer le reste du lait à frémissement. Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule. Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat **JIVARA 40%** partiellement fondu.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

CRÉMEUX PASSION

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : une nuit au réfrigérateur

- 75 g Pulpe de passion
- 3 g Miel
- 3 g Gélatine
- 15 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)
- 120 g **INSPIRATION PASSION**
- 150 g Crème liquide 35%

Chauffer la pulpe de passion avec le miel jusqu'à environ 80 °C.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement sur l'**INSPIRATION PASSION** préalablement fondue. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit entière.

STREUSEL CACAO FLEUR DE SEL

Temps de préparation : 20 minutes

- 40 g Beurre
- 40 g Poudre d'amandes
- 30 g Cassonade
- 30 g Farine de grand épeautre T.80
- 2 g Fleur de sel
- 10 g Poudre de cacao
- 20 g Chocolat **CARAÏBE 66%**

Mélanger ensemble : la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et la **poudre de cacao**.

Découper le beurre froid en petits cubes.

Ajouter le beurre et mélanger au batteur muni de la feuille jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Faire des petites boules de pâte de façon régulière et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 150-160 °C - four ventilé pendant 12 minutes.

Au moment du montage, faire fondre 20 g de chocolat **CARAÏBE 66%**

Mélanger avec le streusel refroidi et utiliser immédiatement.

Entremets Œufs de Pâques

(suite)

MONTAGE

Réaliser les coques œufs **CARAÏBE 66%** et laisser cristalliser 2 heures à température ambiante.

Les démouler.

Diviser la quantité de crémeux **INSPIRATION PASSION** et de ganache montée **JIVARA 40%** en deux.

Déposer dans chaque œuf une couche de crémeux **INSPIRATION PASSION** puis une couche de ganache montée **JIVARA 40%**.

Réaliser un gabarit de la taille plus petit que la taille de la base de la coque d'œufs (14 cm).

À l'aide de ce gabarit, détailler le biscuit amandes.

Déposer les biscuits obtenus sur les montages précédents.

Recouvrir les biscuits du mélange streusel et chocolat **CARAÏBE 66%** bien tassé jusqu'au bord des œufs.

Déposer les œufs au réfrigérateur pendant 1 heure.

Mettre les œufs sur une plaque et les retourner.

Astuce de Chef

La poudre d'amande peut être remplacée par d'autres poudres de fruits secs.

Il est également possible de réaliser cette recette en partant de fruits secs entiers.

Pour une découpe propre de la coque de l'œuf, passer la lame du couteau sous l'eau chaude.