

Dos enamorados

Une recette originale de Nicolas Riveau
Recette calculée pour 24 desserts



CRÈME ANGLAISE DE BASE

320 g Crème UHT 35%
320 g Lait entier UHT
130 g Jaunes d'œufs
65 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à la nappe à 82/84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX ILLANKA

740 g Crème anglaise de base
360 g **ILLANKA 63%**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

CONFIT GRIOTTE

540 g Pulpe de griottes
270 g Griottes billes congelées
140 g Glucose DE38/40
140 g Sucre semoule
15 g Pectine NH

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

BISCUIT VIENNOIS CACAO

120 g Jaunes d'œufs
310 g Œufs entiers
240 g Sucre semoule
190 g Blancs d'œufs
80 g Sucre semoule
80 g Farine T45
80 g **Cacao poudre**

Foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au batteur.
Foisonner les blancs avec la petite quantité de sucre.
Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter la farine tamisée avec le cacao.
Étaler sur plaques.

GEL GRIOTTE ABSOLU CRISTAL

100 g Pulpe de griottes
200 g **Absolu cristal**

Mixer la pulpe de fruit (décongelée) avec le nappage Absolu Cristal.
Réserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE ABSOLU GRIOTTE OR

210 g **Absolu cristal**
20 g Glucose DE38/40
QS Colorant hydro rouge fraise
QS **Poudre scintillante Or**

Bouillir tous les ingrédients ensemble.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le biscuit et étaler 2 plaques de 60 x 36 cm.
Cuire à 230 °C pendant 5 minutes. Surgeler.

Étaler 500 g de confit griotte par biscuit.
Réserver au congélateur.

Étaler 500 g de crèmeux sur le confit griotte. Surgeler.
Une fois bien surgelé, détailler 24 bandes de 3,5 cm de largeur et 36 cm de longueur.

Réaliser le gel griotte et réserver au réfrigérateur.
Chauffer le glaçage absolu et tremper les cerises.

Coller 2 «**Larmes entremets noire à garnir**» afin de réaliser un cœur.

Appliquer le gel absolu griotte à l'aide d'un chablon en forme de goutte. (Voir photo).
Placer les bandes de biscuits quelques minutes au réfrigérateur et les rouler autour des larmes. Placer au centre de l'assiette.
Placer 3 cerises dans l'assiette avec quelques feuilles d'or. (Voir photo).
Terminer avec un «**Décor personnalisé de votre logo**».