

Entremets Andoâque




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Entremets Andoàque

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

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

À faire la veille :

Coques œufs
Streusel cacao
Biscuit chocolat
Crèmeux caramel
ORIADO 60%

À faire le jour même :

Mousse au chocolat
ANDOA LAIT 39%
Montage
(prévoir 6h de congélation globale)

Ustensiles à prévoir :

2 moules œufs de 16 cm
Spatule coudée
2 cercles inox 18 cm
Bombe velours

COQUES ŒUFS (TEMPÉRAGE PAR ENSEMENCEMENT)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 heures

600 g Chocolat **ORIADO 60%**

Faire fondre les $\frac{2}{3}$ de la quantité totale de chocolat **ORIADO 60%** soit au bain-marie soit au micro-onde. 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.

STREUSEL CACAO FLEUR DE SEL

Temps de préparation : 20 minutes

40 g Beurre doux
40 g Poudre d'amande
30 g Cassonade
30 g Farine de grand épeautre T80*
2 g Fleur de sel
10 g **CACAO POWDRE**

Mélanger ensemble : la cassonade, la poudre d'amande, la farine, le sel et le **CACAO POWDRE**.

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 régulières et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

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

*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative farine.

Entremets Andoâque

(suite)

BISCUIT CHOCOLAT AU GRAND ÉPEAUTRE ET SUCRE COMPLET

Temps de préparation : 30 minutes

150 g	Œufs
40 g	Miel d'acacia
50 g	Sucre complet Muscovado
2 g	Fleur de sel
40 g	Poudre d'amande
70 g	Farine de grand épeautre T80*
4 g	Levure chimique
20 g	CACAO POUDRE
70 g	Crème entière liquide 35%
80 g	Beurre fondu
30 g	Chocolat ORiado 60%

Mélanger les œufs, le miel, le sucre muscovado et la fleur de sel sans blanchir le mélange.

Ajouter la poudre d'amande, la farine, le **CACAO POUDRE** et la levure chimique tamisés.

Mélanger le tout puis verser la crème liquide. Ajouter enfin le chocolat **ORiado 60%** et le beurre préalablement fondus.

Verser 265 g de pâte dans chaque cercle inox de 18 cm de diamètre. Parsemer 75 g de streusel cacao cuit.

Cuire à 180°C - four ventilé, pendant environ 16 minutes.

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative farine.*

CRÉMEUX CARAMEL ORiado 60%

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 4 heures

140 g	Crème entière liquide 35%
70 g	Sucre semoule
30 g	Beurre salé
65 g	Chocolat ORiado 60%

Faire un caramel à sec avec le sucre semoule. Décuire avec le beurre salé et verser progressivement la crème liquide chaude. Redonner un bouillon en vérifiant que tout le sucre soit fondu.

Laisser tiédir et verser ce caramel en trois fois sur le chocolat **ORiado 60%** préalablement fondu.

Mélanger le tout à l'aide d'une maryse.

Afin d'obtenir une texture parfaitement lisse, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser cristalliser minimum 4 heures au réfrigérateur afin d'obtenir une texture pochable.

CRÈME ANGLAISE

Temps de préparation : 20 minutes

100 g	Crème entière liquide 35%
100 g	Lait entier
75 g	Jaunes d'œufs
40 g	Sucre semoule

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre sans blanchir.

Porter à ébullition la crème avec le lait, puis verser hors du feu sur le mélange précédent.

Remettre sur feu doux, tout en remuant à l'aide d'une maryse, jusqu'à atteindre la température de 82-84°C.

Chinoiser et utiliser immédiatement pour réaliser la mousse anglaise **ANDOA LAIT 39%**.

Entremets Andoâque

(suite)

MOUSSE ANGLAISE ANDOA LAIT 39%

Temps de préparation : 30 minutes

- 240 g Crème anglaise (préparation précédente)
- 450 g Chocolat **ANDOA LAIT 39%**
- 360 g Crème entière liquide 35%

Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur le chocolat **ANDOA LAIT 39%** préalablement fondu, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air. La température du mélange doit être autour de 38-41°C. Fouetter la crème entière liquide jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer la crème montée mousseuse au mélange crème anglaise/ chocolat. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Utiliser tout de suite pour la partie montage.

MONTAGE

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de congélation globale : 6 heures

Réaliser les coques œufs **ORIAIDO 60%** et laisser cristalliser 2 heures à température ambiante. Ne pas les démouler après cristallisation car le montage se fait dans les moules pour plus de stabilité. Réaliser un gabarit de la taille de la base de l'œuf. À l'aide de ce gabarit, détailler les biscuits cuits avec le streusel. Pocher sur chaque biscuit 80 g de crémeux caramel **ORIAIDO 60%** à l'aide d'une douille unie de 16 mm. Faire de belles gouttes sur toute la surface et congeler les inserts pendant toute une nuit. Préparer la mousse **ANDOA LAIT 39%** et en verser 150 g dans chaque coque **ORIAIDO 60%**. Déposer par-dessus l'insert congelé avec les gouttes à l'intérieur puis appuyer et lisser à l'aide d'une spatule coudée. Congeler le tout pendant 2 heures. Réserver la mousse restante le temps que les entremets congèlent. Après congélation, démouler les entremets et les poser sur une grille pour les recouvrir de mousse. Puis, les remettre au congélateur 1 heure. Filmer la mousse restante et réserver au réfrigérateur. Une fois la couche de mousse congelée, détendre en mélangeant la mousse gardée au réfrigérateur. Mettre celle-ci dans une poche, couper finement le bout et réaliser aléatoirement des traits sur les entremets. Congeler 1 heure. Pour une finition optimale, pulvériser à l'aide d'une bombe velours noir ou lait (optionnel).

Astuce de Chef

Le chocolat restant suite au moulage des œufs peut être conservé, après cristallisation, pour d'autres utilisations : réalisation de gâteau, mousse...

Conseil nutritionnel

Dans la recette du streusel cacao fleur de sel, remplacer les 30 g de farine de grand épeautre T80 par un mélange de 20 g de féculé de pomme de terre et 10 g de farine de sarrazin. Dans la recette du biscuit chocolat, remplacer par 40 g de féculé de pomme de terre et 30 g de farine de sarrazin.

Le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné. Il est de couleur brun foncé et possède une forte teneur en mélasse. Étant non raffiné, il est riche en sels minéraux, en potassium et en magnésium.