

Entremets CitricChoc





Sandra Onelas

CHEFFE PÂTISSIÈRE FORMATRICE
À L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 8 gâteaux
de 16 cm de diamètre et 5 cm de hauteur

STREUSEL AUX AMANDES

260 g	Poudre d'amandes	Mélanger les ingrédients secs ensemble. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Mélanger. Arrêter dès obtention d'une pâte homogène. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson. Cuire à 150-160°C à four ouvert.
230 g	Cassonade	
260 g	Farine de riz complet	
4 g	Sel	
260 g	Beurre	

SABLÉ PRESSÉ AU CAFÉ

730 g	Streusel aux amandes	Après la cuisson, peser le sablé. Le mettre dans un bol pour le mixer au batteur plat dans un robot réglé sur la première vitesse jusqu'à obtenir de petits morceaux. Ajouter le café et le sel. Verser ensuite le praliné mélangé au chocolat préalablement fondu. Mélanger le tout brièvement et utiliser aussitôt.
50 g	MILLOT 74%	
76 g	Praliné Amande 70% Fruité	
9 g	Café en grain moulu	
4 g	Fleur de sel	

BISCUIT SANS FARINE AU MILLOT 74%

670 g	MILLOT 74%	Faire fondre le chocolat et l'huile à environ 50°C. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter un peu des blancs montés au mélange chocolat-huile. Incorporer ensuite les jaunes. Terminer en ajoutant le reste des blancs montés. Répartir dans 2 moules de 40 x 60 cm (850 g par moule). Cuire au four à 170°C pendant 7-10 minutes.
125 g	Huile de tournesol	
623 g	Blancs d'œufs	
203 g	Sucre	
156 g	Jaunes d'œufs	

MARMELADE DE MANDARINE

660 g	Mandarines	Séparer 10 % du sucre pour le mélanger avec la pectine NH. Bien laver et nettoyer les mandarines. Les blanchir trois fois dans une grande quantité d'eau. Les égoutter, les couper en deux et retirer la partie centrale blanche. Peser ensuite la masse obtenue. Avec un robot, les malaxer avec la pulpe de yuzu et le reste du sucre. Porter à ébullition et faire réduire à feu doux en remuant énergiquement pendant environ 5 minutes. Ajouter enfin le mélange sucre-pectine et reporter à ébullition. Faire refroidir rapidement.
170 g	Pulpe de yuzu	
170 g	Sucre	
9,4 g	Pectine NH	

NAMELAKA MILLOT 74% ET CAFÉ

225 g	Lait	Réaliser une infusion à froid avec la crème et les grains de café durant 24 h. Filtrer, repeser et ajouter de la crème si nécessaire. Chauffer le lait puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur la couverture fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème infusée froide. Mélanger de nouveau. Pour obtenir une texture parfaite, cristalliser à 4°C avant de congeler.
6 g	Gélatine en poudre 220 Bloom	
30 g	Eau d'hydratation	
292 g	MILLOT 74%	
60 g	Café grain entier	
450 g	Crème 35%	

MOUSSE MILLOT 74%

265 g	Lait	Monter les blancs en neige avec le sucre. Faire chauffer le lait et la crème, puis ajouter la gélatine réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mélanger dès que possible pour parfaire l'émulsion. Vérifier la température (45-50°C), ajouter un quart des blancs montés en neige avec le sucre, mélanger et terminer en ajoutant le reste des blancs.
265 g	Crème 35%	
420 g	Blancs d'œufs	
125 g	Sucre	
6,5 g	Gélatine en poudre 220 Bloom	
32,5 g	Eau d'hydratation	
545 g	MILLOT 74%	

GLAÇAGE MILLOT 74%

150 g	Eau minérale	PRÉPARATION : Préparer un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose, puis cuire le mélange à 104°C. Incorporer le lait concentré puis réaliser une émulsion et en verser une partie sur le chocolat préalablement fondu avec le beurre de cacao. Une séparation rapide se formera. Stabiliser cette émulsion en ajoutant peu à peu le reste du sirop, afin d'obtenir une texture plus élastique et brillante, indiquant que l'émulsion a bien été réalisée. Parfaire cette émulsion à l'aide d'un mixeur et ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec une petite quantité d'eau. Mélanger et laisser refroidir le glaçage. Laisser cristalliser 24 heures avant de servir. UTILISATION : Réchauffer le glaçage à 37-38°C, mixer pour homogénéiser et éliminer au maximum les bulles d'air.
200 g	Sucre	
250 g	Glucose DE38/40	
200 g	Lait concentré sucré	
300 g	MILLOT 74%	
50 g	Beurre de cacao	
400 g	Absolu Cristal	
40 g	Eau minérale	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le sablé pressé et étaler 100 g dans un cercle de 14 cm de diamètre. Préparer la marmelade, le glaçage et le biscuit. Cuire et laisser refroidir le biscuit puis détailler des disques de 14 cm de diamètre (2 par gâteau). Étaler aussitôt 40 g de marmelade sur chaque disque de biscuit. Dans le même temps, former des disques de 9 cm (20 g, 1 par gâteau) avec le reste de marmelade.

Réaliser la namelaka. Une fois refroidie et épaissie, en déposer 120 g sur le disque de biscuit, par-dessus la marmelade. Placer un second disque de biscuit par-dessus (marmelade au contact de la namelaka). Laisser cristalliser au réfrigérateur, puis congeler le tout.

Démouler les inserts et réaliser la mousse. En déposer 200 g dans un cercle puis placer l'insert au centre de manière à réaliser un montage « à l'envers ».

Étaler un peu de mousse sur le biscuit et placer ensuite le disque de sablé pressé. Congeler le tout. Démouler et verser le glaçage au chocolat.

Tempérer le chocolat MILLOT 74%. Sur une feuille guitare de 2 cm de large et de même circonférence que le cercle, étaler le chocolat à l'aide d'une spatule coudée. Avant cristallisation complète, déposer sur l'extérieur d'un cercle de 16 cm. Laisser cristalliser avant de placer autour du gâteau.

Terminer la décoration avec le disque de marmelade, des quartiers d'agrumes frais et des écorces d'agrumes confits.