



# Tsingy





## CRÈME ANGLAISE

230 g Crème UHT 35%  
230 g Lait entier UHT  
90 g Jaunes d'œufs  
45 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 MILLOT 74%

530 g Crème anglaise  
210 g MILLOT 74%

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 CASSIS-MÛRE

270 g Pulpe de cassis  
100 g Pulpe de mûre  
55 g Sucre semoule  
55 g Glucose en poudre DE33  
12 g Pectine NH  
4 g Jus de citron jaune

Chauffer la moitié des purées à 40°C, ajouter le mélange sucre-glucose-pectine.  
Porter à ébullition.  
Verser sur le reste des purées et le jus de citron à 5°C.  
Mixer pour assouplir la texture finale.

## GLAÇAGE MILLOT 74% CASSIS

180 g Eau  
350 g Sucre semoule  
440 g Glucose DE38/40  
350 g Lait concentré sucré  
530 g MILLOT 74%  
120 g Beurre de cacao  
700 g Absolu Cristal  
70 g Eau  
260 g Pulpe de cassis

RÉALISATION : Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose, cuire le tout à 104°C.  
Incorporer le lait concentré sucré puis verser progressivement sur le chocolat fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau et la pulpe de cassis, mixer.  
Réserver au réfrigérateur.  
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.  
  
UTILISATION : Réchauffer le glaçage jusqu'à 36 – 38°C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.

## BISCUIT CHOCOLAT MILLOT 74%

240 g Œufs entiers  
75 g Sucre inverti  
120 g Sucre semoule  
73 g Poudre d'amandes extra fine  
120 g Farine T45  
7 g Levure chimique  
140 g Crème UHT 35%  
75 g Beurre liquide clarifié  
160 g MILLOT 74%

Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.  
Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.  
Verser la crème fleurette et terminer par le beurre liquide et le chocolat fondu à 45°C.

## PÂTE SABLÉE MILLOT 74%

100 g MILLOT 74%  
180 g Beurre sec 84%  
75 g Œufs entiers  
340 g Farine T55  
130 g Sucre glace  
3 g Fleur de sel

Mélanger le chocolat fondu à 35°C avec le beurre pommade.  
Ajouter les œufs froids progressivement.  
Verser la farine, le sucre glace et la fleur de sel.  
Mélanger le tout brièvement.  
Étaler aussitôt.  
Cuire au four à 150°C.

## SABLÉ PRESSÉ MILLOT 74%

440 g Pâte sablée Millot 74%  
150 g Amandes blanchies effilées  
6 g Fleur de sel  
200 g MILLOT 74%

Hacher le sablé régulièrement au couteau.  
Le passer au tamis afin de retirer les miettes et les conserver pour le décor si nécessaire.  
Mélanger le sablé haché avec les amandes effilées grillées et la fleur de sel.  
Ajouter le chocolat fondu.

## MOUSSE GRAND-MÈRE

160 g Lait entier UHT  
160 g Crème UHT 35%  
4 g Gélatine poudre 220 Bloom  
20 g Eau d'hydratation  
330 g MILLOT 74%  
250 g Blancs d'œufs  
75 g Sucre semoule

Chauffer le lait et la crème puis ajouter la gélatine réhydratée.  
Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Vérifier la température (42 / 45°C), ajouter un quart des blancs montés avec le sucre, mélanger puis terminer en ajoutant le reste des blancs.

## MONTAGE ET FINITION

**Montage :** Réaliser le crémeux, le confit cassis-mûre et le glaçage. Laisser cristalliser 12 heures. Réaliser le biscuit et couler 150 g dans 6 cercles de 140 mm. Cuire 11 minutes à 170°C. Réaliser le sablé et l'étaler à 2 mm, cuire 20 minutes à 150°C. Préparer le sablé pressé et étaler 100 g sur les biscuits. À l'aide de couverture Millot 74% pré-cristallisée, réaliser des mouvements de vague sur des feuilles de papier sulfurisé pliées en accordéon et laisser cristalliser à la verticale. Retourner le biscuit de manière à avoir le croustillant dessous et détailler des gouttes irrégulières de crémeux (environ 80 g) à l'aide d'une poche et d'une douille de 13 mm. Surgeler. Détendre légèrement le confit cassis-mûre à la spatule et à l'aide d'une poche sans douille déposer irrégulièrement environ 80 g de confit entre les gouttes de crémeux. Surgeler. Déposer les inserts au milieu des cercles de 16 cm muni d'un rhodoïd. Réaliser la mousse grand-mère et garnir les cercles à hauteur. Surgeler. À l'aide du restant de crémeux lisser le dessus des entremets. Cette étape est très importante afin d'éviter la formation de bulles sur la surface de l'entremets au moment du glaçage.

**Finitions :** Glacer les entremets à l'aide du glaçage fondu à 36-38°C. Déposer les décors chocolat.

**VALRHONA :** Millot 74% (31508), Absolu Cristal (5010), Beurre liquide clarifié (5009), Beurre de cacao (160)