

ENTREMETS

chocolat vanille

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR MAXIME - @EMPREINTESUCREE



À faire l'avant veille :

Namelaka IVOIRE 35% vanille

À faire la veille :

Streusel cacao Biscuit KOMUNTU 80% Mousse KOMUNTU 80% À faire le jour même :

Flocage KOMUNTU 80%

Ustensiles à prévoir :

Cercle à entremets de 20 cm (6 cm de haut) Cercle de 18 cm Rhodoïd 6 cm de haut Pistolet à peinture pour le flocage

RECETTE CALCULÉE POUR 1 ENTREMETS DE 20 CM - 8 PERSONNES

NAMELAKA IVOIRE 35% VANILLE

Temps de préparation : 15 minutes Temps de repos : 12 heures minimum

- 90 g Lait entier
- Gousse de vanille
- 2,7 g Gélatine 220 blooms
- 153 g IVOIRE 35%
- 180 g Crème liquide entière 35% MG

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.

Faire fondre le chocolat IVOIRE 35% à 40/45°C.

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée puis ajouter la gélatine préalablement essorée. Chinoiser le tout.

Verser petit à petit le mélange sur le chocolat IVOIRE 35% fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter à cette préparation la crème liquide froide. Mixer quelques secondes la préparation afin de parfaire l'émulsion. Verser le Namelaka dans un cercle de 18 cm préalablement filmé. Laisser cristalliser 2 heures au réfrigérateur puis réserver au congélateur pendant 12 heures minimum.

STREUSEL CACAO

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 17 minutes

- 30 g Beurre doux mou
- 30 g Poudre d'amande
- 30 g Farine T55
- 30 g Sucre semoule
- 12 g Poudre de cacao non sucré

Préchauffer le four à 170°C.

Utiliser le cercle de 18 cm utilisé pour le Namelaka, en s'assurant qu'il soit bien pris. Le démouler pour récupérer le cercle (tout en réservant de nouveau l'insert Namelaka au congélateur).

Mélanger le beurre mou, la poudre d'amande, la farine, le sucre et le cacao en poudre dans un bol, jusqu'à l'obtention une pâte

Déposer le cercle de 18 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson, verser le streusel puis le tasser avec le dos d'une cuillère. Enfourner pendant 17 minutes à 170°C.

Laisser refroidir puis retirer le cercle.

BISCUIT KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 20 minutes

- 1 Œuf
- 15 g Miel d'acacia
- 25 a Sucre semoule
- 15 g Poudre d'amande
- 1,5 g Levure chimique
- 24 g Farine type 45
- 5 g Poudre de cacao non sucré
- 24 g Crème entière 35% MG
- 28 g Beurre doux
- 13 g KOMUNTU 80%

Préchauffer le four à 160°C.

Fouetter l'œuf, le miel et le sucre ensemble. Ajouter la poudre d'amande, la levure chimique, la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés. Mélanger à nouveau.

Faire fondre à feu doux le chocolat KOMUNTU 80%, le beurre et la crème dans une petite casserole. Verser le mélange chaud sur la pâte et mélanger.

Placer le cercle de 18 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson, couler le biscuit puis enfourner à 160°C pendant 20 minutes.

Laisser refroidir le biscuit avant de le démouler.

MOUSSE KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 20 minutes

153 g KOMUNTU 80%

3 g Gélatine 220 blooms

150 g Lait entier

1/2 Gousse de vanille

300 g Crème entière 35% MG

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%** à 45/50°C.

Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée puis ajouter la gélatine préalablement essorée. Chinoiser le tout.

Verser petit à petit le mélange sur le chocolat KOMUNTU 80% fondu, de façon à obtenir une texture lisse et brillante.

Monter la crème à l'aide d'un robot pâtissier ou d'un fouet électrique. La crème doit rester légèrement souple.

Vérifier que le mélange au chocolat soit autour des 38/42°C avant d'y ajouter la crème. Verser la crème montée et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Réaliser immédiatement le montage de l'entremets.

MONTAGE

Temps de préparation : 10 minutes Temps de repos : 12 heures

Filmer un cercle de 20 cm (sur 6 cm de haut). Verser les deux tiers de la mousse KOMUNTU 80% puis ajouter le Namelaka IVOIRE 35% vanille. Ajouter le reste de mousse puis poser le biscuit moelleux, en appuyant légèrement pour faire remonter la mousse et lisser. Terminer en ajoutant le disque de streusel cacao. Réserver au congélateur pendant 12 heures minimum.

FLOCAGE (FACULTATIF)

Temps de préparation : 15 minutes Temps de repos : 8 heures

70 a KOMUNTU 80%

30 g Beurre de cacao

Faire fondre le Chocolat KOMUNTU 80% et le beurre de cacao au bain-marie. Verser le mélange dans un pistolet prévu à cet effet puis pulvériser l'entremets préalablement démoulé et encore congelé. Laisser l'entremets décongeler au réfrigérateur pendant minimum 8 heures.

Astrice de Chef Le flocage est un élément esthétique qui reste facultatif, il est possible de le remplacer par un glaçage miroir par exemple.

