

100 ans
d'engagement

VALRHONA



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
1 Gousse de vanille
2,7 g Gélatine 220 blooms
153 g IVOIRE 35%
180 g Crème liquide entière 35% MG
froide

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 friable.

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.



