



YANN BRYs - MOF

## ÉCLAT VANILLE

Pour 18 petits gâteaux

### Ingrédients

#### SABLE CROUSTILLANT

5 g poudre à lever  
175 g farine T55  
185 g beurre demi-sel  
106 g tant pour tant  
25 g œufs  
1 gousse de vanille Madagascar

#### TROCADERO VANILLE

482 g tant pour tant  
1 gousse de vanille Madagascar  
32 g féculé  
2 x 160 g blancs d'œufs  
21 g jaunes d'œufs  
185 g beurre fondu  
89 g sucre semoule

#### CRÈMEUX VANILLE GINGEMBRE

150 g lait entier  
150 g crème liquide  
12 g gingembre frais  
1 1/2 gousse de vanille de Madagascar  
56 g jaunes d'œufs  
3 g gélatine poudre  
21 g eau  
187 g couverture blanche 33%

#### CARAMEL VANILLE

25 g glucose  
135 g sucre semoule  
145 g crème liquide  
1 gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
25 g beurre

#### CRÈME VANILLE

75 g crème liquide  
1/2 gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
20 g jaunes d'œufs  
20 g sucre semoule  
22 g masse gélatine  
300 g crème liquide

#### GANACHE MONTÉE VANILLE COCO

50 g lait entier  
1/2 citron vert  
75 g purée de coco  
1/2 gousse de vanille de Tahiti  
187 g couverture blanche 33%  
196 g crème liquide  
1 g gélatine poudre  
6 g eau

### Préparation

#### SABLE CROUSTILLANT

Travailler le beurre pommade à la feuille. Ajouter le tant pour tant, incorporer les œufs et en dernier la farine tamisée avec la poudre à lever.

Reposer 3 h à 4°C. Étaler au laminoir (épaisseur 3 mm), détailler des disques de 8 cm et cuire à 160°C sur « Silpain ».

#### TROCADERO VANILLE

Mélanger le tant pour tant avec la vanille grattée, la féculé, les blancs d'œufs et les jaunes.

Monter la 2ème partie des blancs d'œufs puis ajouter le sucre semoule.

Mélanger au premier mélange puis ajouter le beurre fondu. Plaque pesée à 900 g, détailler des disques de 5 cm après cuisson.

#### CRÈMEUX VANILLE GINGEMBRE

Infuser les gousses de vanille grattées à froid dans le lait pendant 24 h, ajouter la crème et le gingembre puis chauffer.

Retirer les gousses.

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, verser sur la crème chaude et cuire à 85°C.

Verser sur la gélatine hydratée et la couverture blanche.

Mixer et réserver à 4°C.

#### CARAMEL VANILLE

Chauffer sans ébullition la crème et la vanille grattée.

Caraméliser le glucose et le sucre semoule.

Décuire avec la crème infusée et cuire à 103°C.

Ajouter le beurre et mixer. Réserver à 4°C.

#### CRÈME VANILLE

Chauffer la crème avec la moitié de gousse de vanille. Verser sur les jaunes blanchis et cuire à 83°C.

Ajouter la gélatine. Refroidir à 25°C et ajouter la crème fouettée.  
Garnir les moules 8 cm avec la crème, ajouter un disque de biscuit,  
pocher le caramel vanille et garnir de crème vanille.  
Garnir la partie bombée en silicone avec le crémeux vanille et  
gingembre.  
Relisser avec la crème et surgeler.

### **GANACHE MONTÉE VANILLE COCO**

Chauffer le lait et infuser le zeste de citron vert, ajouter la purée de  
coco et la moitié de la gousse de vanille grattée.  
Chauffer, ajouter la gélatine hydratée puis verser sur la couverture.  
Mix et réserver pendant 3h.  
Monter au batteur et pocher sur le crémeux gingembre.  
Déposer ensuite sur la partie basse glacée.

### **DÉCORS ET FINITIONS**

Glaçage blanc. Anneau en chocolat blanc de 8 cm de diamètre.

## Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE  
VANILLE BOURBON  
DE MADAGASCAR



GOUSSES DE  
VANILLE  
TAHITI



GOUSSES DE  
VANILLE PAPOUASIE  
NOUVELLE-GUINÉE