

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 fécule
2 x 160 g blancs d'œufs
21 g jaunes d'œufs
185 g beurre fondu
89 g sucre semoule

CREMEUX 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

CREME VANILLE
75 g crème liquide
1/2 gousse de vanille de Papousie-Nouvelle-Guinée
20 g jaunes d'oeufs
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 fécule, 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.

CREMEUX 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.

CREME 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.

DECORS 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