

YANN BRYS - MOF

TOURBILLON D’HIVER

Pour 4 entremets

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
337 gr beurre
375 gr farine ordinaire T55
165 gr sucre glace
Zeste citron
Zeste d’orange
2 gr fleur de sel
1 gousse de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée

TROCADERO NOISETTES
180 gr sucre glace
356 gr poudre de noisettes
42 gr fécule
190 gr blancs d’œufs
42 gr jaunes d’œufs
314 gr beurre fondu noisettes
30 gr miel de fleurs
190 gr blancs d’œufs
135 gr sucre semoule

CRÉMEUX CARAMEL ET VANILLE
126 gr sucre semoule
7 gr glucose
445 gr crème liquide
2 gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
57 gr jaunes d’œufs
17 gr sucre semoule
5 gr gélatine poudre
35 gr eau
126 gr couverture lait 34%
75 gr beurre

CRÈME AU PRALINÉ NOISETTE
65 gr crème liquide

Préparation

PÂTE SUCRÉE
Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les zestes et la fleur de sel.
Incorporer la farine et réserver au réfrigérateur. Etaler la pâte à 4 mm. Foncer des cercles de 18 cm.

TROCADERO NOISETTES
Mélanger le sucre glace, la poudre de noisettes, la fécule, les jaunes d’œufs et les blancs.
Monter les blancs avec le sucre et incorporer au 1er mélange.
Incorporer le beurre noisette mélangé avec le miel. Placer sur une plaque avec « Silpat » pesée à 1400 gr. Cuire à 168 °C 14 min environ. Détailler des cercles de 16 cm.

CRÉMEUX CARAMEL ET VANILLE
Caraméliser le sucre et le glucose. Décuire avec la crème infusée avec la vanille et ajouter les jaunes blanchis.
Cuire à 83°C, ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture.
Mixer, ajouter le beurre et mixer à nouveau.
Couler sur le fond de tarte à ras.

CRÈME AU PRALINÉ NOISETTE
Chauffer les 62 gr de crème avec le miel.
Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le praliné et la pâte de noisettes.
Mixer et refroidir à 26°C. Mouler les formes de tarte en silicone (15 cm de diamètre).

GLAÇAGE CARAMEL
Caraméliser le sucre, le glucose et l’eau.
Décuire avec la crème, le lait et l’eau.
Donner une ébullition, ajouter la gélatine hydratée et verser sur les couvertures.
Glacer la partie moulée.

GANACHE MONTÉE CARAMEL

15 gr ciel de fleurs
2 gr gélatine poudre
14 gr eau
50 gr praliné noisette
37 gr pâte de noisettes
250 gr crème liquide

GLAÇAGE CARAMEL
150 gr glucose
300 gr sucre semoule
130 gr eau
400 gr crème liquide
100 gr lait concentré entier non sucré
60 gr eau
150 gr couverture lait 34%
150 gr couverture blanche 33%
16 gr gélatine poudre de poisson
104 gr eau

GANACHE MONTÉE CARAMEL
100 gr lait entier
70 gr crème liquide
50 gr sucre semoule
167 gr chocolat blond
235 gr crème liquide
2 gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
35 gr mascarpone

Chauffer la crème et le lait. Caraméliser le sucre et décuire avec le liquide chaud.
Verser sur la couverture et mixer. Ajouter la crème froide et la crème liquide. Mixer et réserver 2 h à 4°C.
Monter au batteur et pocher sur la forme glacée.

FINITION
Décorer les tours de tartes de noisettes grillées.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE