

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

LE BOURBON

Pour 3 entremets de 6 personnes

Ingrédients

BISCUIT SOUFFLÉ VANILLÉ
140 g lait entier
100 g beurre
140 g farine
170 g jaunes d'œufs
100 g œufs entiers
10 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
250 g blancs d'œufs
120 g sucre semoule

SIROP D'IMBIBAGE VANILLE
500 g eau
250 g sucre semoule
5 g pâte de vanille Bourbon Madagascar

CRÉMEUX FÈVE DE TONKA
410 g crème fleurette
6 g fèves de tonka
50 g jaunes d'œufs
42 masse gélatine (6 g de gélatine en poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
135 g chocolat blanc 34%
60 g couverture Lait 35%

CARAMEL COULANT
40 g glucose
110 g sucre semoule
300 g crème fleurette
40 g beurre
8 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
14 g masse gélatine (2 g de gélatine en poudre 200 blooms et 12 g d'eau)
25 g beurre de cacao en poudre 100%

BAVAROISE VANILLE
400 g lait entier
20 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
130 g jaunes d'œufs
100 g sucre semoule
70 g gélatine masse (10 g de gélatine poudre 200 Bloom et 60 g d'eau)
400 g crème fouettée

GANACHE MONTÉE VANILLE
500 g crème fleurette
150 g chocolat blanc 34%
8 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
14 g masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)

NAPPAGE NEUTRE
1 kg eau
600 g sucre semoule
45 g pectine NH
25 g jus de citron

Préparation

BISCUIT SOUFFLÉ VANILLÉ
Réaliser une pâte à choux, faire bouillir le lait avec le beurre, hors du feu ajouter la farine puis progressivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers.
Incorporer ensuite délicatement les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre semoule.
Étaler dans un flexipat® 37 x 57 cm et 1 cm de haut.
Cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 12 à 14 minutes.
À la sortie du four, laisser refroidir légèrement et retourner la feuille de biscuit sur une feuille de papier et réserver au réfrigérateur.
Normalement la face coté flexipat® sera bien lisse sans la peau du biscuit.

SIROP D'IMBIBAGE VANILLE
Porter le tout à ébullition dans une casserole, puis refroidir et réserver au frais.

CRÉMEUX FÈVE DE TONKA
Dans une casserole, chauffer la crème fleurette et les fèves de tonka concassées et laisser infuser 20 minutes a couvert.
Chinoiser et compléter si nécessaire à 410 g avec du lait.
Chauffer l'infusion et la verser sur les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°C.
Verser sur les chocolats et la masse gélatine. Mixer, refroidir à environ 25°C puis réserver pour le montage.

CARAMEL COULANT
Dans une casserole cuire le glucose et le sucre semoule au caramel, stopper la cuisson avec la crème fleurette chaude, hors du feu ajouter le beurre, la pâte de vanille, la gélatine masse et le beurre de cacao en poudre.
Mixer, refroidir puis couler 130 g sur les crémeux tonka.
Réserver au congélateur pour le montage.

BAVAROISE VANILLE
Dans une casserole, cuire une crème anglaise à 85°C avec la crème fleurette, la pâte de vanille, les jaunes d'œufs et le sucre semoule.
Ajouter la masse gélatine et mixer.
Laisser refroidir à 30°C puis ajouter la crème fouettée.
Utiliser aussitôt.

GANACHE MONTÉE VANILLE
Chauffer la crème fleurette, verser sur le chocolat blanc, la pâte de vanille et la gélatine masse.
Mixer le tout et stocker au réfrigérateur à 5°C une nuit.
Le lendemain, monter la ganache montée vanille bien froide et utiliser aussitôt.

NAPPAGE NEUTRE
Dans une casserole dissoudre le mélange sucre semoule et pectine NH dans l'eau froide, puis donner un bon bouillon.
Hors du feu, ajouter le jus de citron.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION
Dans la feuille de biscuit détailler 3 bandes de 3 cm de large sur 57cm de long dans la feuille de biscuit soufflé vanillé qui serviront pour la finition des entremets.
Dans le reste de la feuille, détailler 3 disques de 14 cm de diamètre et les puncher légèrement au sirop vanille.
Disposer les disques de biscuit dans des cercles de même taille et couler le crémeux fève de tonka dans les cercles sur les biscuits à raison de 150 g.
Surgeler le tout.
Après la surgélation, couler le caramel coulant dans les cercles sur les biscuits et crémeux Tonka à raison de 150 g environ.
Surgeler l'insert et réserver pour le montage.
Réaliser un montage à l'envers, dans des cercles de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut chemisés d'un ruban PVC.
Couler la bavaroise vanille à mi-hauteur puis retourner l'insert de biscuit, crémeux et caramel.
Lisser puis surgeler.
Démouler les entremets, glacer les entremets au nappage neutre et venir ajuster une ceinture de biscuit soufflé vanillé tout autour.
Pocher la ganache montée vanille à l'aide d'une douille saint honoré et finir avec une pointe de feuille or.

Les produits associés à cette recette

PATE DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com