

JULIEN PERRINET

ENTREMET VANILLE NOISETTE

Recette pour 3 entremets pour 4 personnes, de 7 cm de hauteur.

Ingrédients

CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
440 g lait
440 g crème
280 g jaunes d'œuf
90 g sucre
45 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines PROVA GOURMET
440 g chocolat blanc
60 g masse gélatine

PRALINÉ CROUSTILLANT
60 g feuillantine
50 g chocolat au lait
10 g beurre de cacao
10 g pâte de noisette
10 g grué de cacao (torréfié au four à 170 °C pendant 10 minutes)

NAMELAKA PRALINÉ NOISETTE ET VANILLE D'OUGANDA
500 g crème
120 g pâte de noisette pralinée 50 %
1 gousse de vanille Ouganda PROVA GOURMET
180 g chocolat au lait 40 %
50 g masse gélatine

DACQUOISE NOISETTE (pour 1 PLAQUE DE 40 x 60 cm)
240 g blancs d'œuf
120 g cassonade (légère)
180 g sucre glace
200 g noisette en poudre
60 g farine T45
±80 g noisettes hachées grillées (à 165 °C pendant 15 minutes)

FINANCIER PRALINÉ (pour 4 gâteaux de 4-5 personnes, 2 cm d'épaisseur, diamètre 10 à 12cm)
160 g beurre noisette
250 g sucre glace
120 g poudre d'amande
115 g farine T45
2,5 g sel
22 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines PROVA GOURMET
3 g levure chimique
45 g pâte de noisette
290 g blancs d'œuf
28 g sucre inverti

STREUSEL PRALINÉ (150 g/gâteau)
235 g beurre
65 g pâte de noisette
200 g farine T45
250 g cassonade
250 g poudre d'amande
100 g amandes concassées

GLAÇAGE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
800 g lait UHT
400 g crème UHT 35 %
288 g glucose
300 g masse gélatine

Préparation

CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
Comme pour une crème anglaise, ajouter l'extrait de vanille avec graines, verser sur le chocolat blanc et ajouter la masse gélatine.

PRALINÉ CROUSTILLANT
Faire fondre le chocolat au lait, le beurre de cacao et la pâte de noisette à 40 °C.
Ajouter la feuillantine et le grué de cacao torréfié au mélange.
Étaler sur le dessus du biscuit financier congelé.
Quantité totale : 55 g par gâteau.

NAMELAKA PRALINÉ NOISETTE ET VANILLE D'OUGANDA
Faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée dans la crème froide pendant au moins 10 heures.
Porter à ébullition la crème, ajouter le praliné.
Verser sur le chocolat, ajouter la masse gélatine liquide. Bien mélanger.
Conserver en cellule au moins 6 heures avant utilisation.

DACQUOISE NOISETTE (pour 1 PLAQUE DE 40 x 60 cm)
Fouetter les blancs avec la cassonade.
Ajouter tous les ingrédients secs et parsemer de noisettes hachées.
Cuire à 175 °C pendant 12-15 minutes.
Découper des disques de 3,5 cm de diamètre.

FINANCIER PRALINÉ (pour 4 gâteaux de 4-5 personnes, 2 cm d'épaisseur, diamètre 10 à 12cm)
Faire fondre le beurre noisette, laisser refroidir.
Dans un robot pâtissier, verser tous les ingrédients secs, ajouter les blancs d'œuf liquides et le sucre inverti.
Ajouter la pâte de noisette et le beurre noisette froid.
Bien mélanger. Verser dans les moules et cuire à 170 °C pendant 20 minutes.

STREUSEL PRALINÉ (150 g/gâteau)
Ramollir le beurre, ajouter la pâte de noisette.
Puis tous les ingrédients secs.
Une fois la pâte formée, la rouler entre deux toiles "Silpat®" sur 0,2 cm d'épaisseur.
Conserver au congélateur.
Cuire à 160 °C pendant 15 minutes.

GLAÇAGE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
Porter à ébullition le lait, le glucose et la crème.
Ajouter la gélatine et verser sur le chocolat blanc et l'extrait de vanille. Mélanger au mixeur plongeant.
Ajouter le glaçage neutre à 65 °C et bien mélanger.
À préparer 24 heures à l'avance. Conserver en cellule.
Utiliser à 27-29 °C.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR AVEC GRAINES



GOUSSES DE VANILLE OUGANDA

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

1560 g chocolat blanc
240 g glaçage neutre
120 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines PROVA GOURMET