

ALEXIS BEAUFILS

VANILLÉA

Ingrédients

CROUSTILLANT CACAHUÈTES
153 g Feuilletine
75 g Chouchou caramélisé
100 g Pâte de cacahuète
150 g Cacahuètes
1 g Fleur de sel
85 g Chocolat blond

BISCUITS CACAHUÈTES
74 g Poudre d'amande
108 g Sucre glace
57 g Farine T55
91 g Beurre doux
46 g Pâte de cacahuète
17 g Huile de pépins de raisin
46 g Jaunes d'œufs
23 g Œufs entiers
17 g Lait entier
57 g Blancs d'œufs
29 g Sucre semoule

CRÉMEUX CARAMEL
85 g Sucre semoule (1)
250 g Lait entier
1 g Caviani - Prova Gourmet
48 g Jaunes d'oeufs
10 g Sucre semoule(2)
23 g Amidon de maïs
125 g Beurre doux
2 g Fleur de sel
13 g Masse gélatine

CRÈME DE MERINGUE
110 g Blancs d'œufs
110 g Sucre semoule
30 g Eau
98 g Masse gélatine
700 Crème liquide 35%
2 g Caviani - Prova Gourmet

GLAÇAGE BLANC VANILLE
284 g Sucre semoule
284 Sirop de glucose
143 g Eau
190 g Crème liquide 35%
284 g Chocolat blanc 35 %
133 g Masse gélatine
2 g Caviani - Prova Gourmet

DÉCORS CACAHUÈTE
10 g Cacahuètes
10 g Chouchou

Préparation

CROUSTILLANT CACAHUÈTES
Concasser les chouchous et les cacahuètes torréfiées. Faire fondre le chocolat. Mélanger l'ensemble des éléments. Peser 15 g par tapis de cuisson de 5 cm.

BISCUITS CACAHUÈTES
Mélanger ensemble le beurre pommade, l'huile, la pâte de cacahuètes. En parallèle mélanger les poudres et l'ensemble des liquides et terminer par le premier mélange de corp gras. Monter les blancs et le sucre, ajouter au premier mélange délicatement. Peser 15 g et le mettre sur un tapis de cuisson de 5 cm. Cuire 170°c 20 min.

CRÉMEUX CARAMEL
Cuire le sucre (1) jusqu'au caramel. Décuire le caramel avec le lait bouillant préalablement infusé avec la vanille fendue et grattée. Réaliser ensuite une crème pâtissière. Hors du feu ajouter la masse gélatine. Puis ajouter le beurre froid en petit morceaux ainsi que la fleur de sel.

CRÈME DE MERINGUE
Cuire le sucre et l'eau à 120°C, verser sur les blancs et réaliser une meringue. Puis ajouter la gélatine fondue. En parallèle monter la crème avec la vanille, elle doit être mousseuse (souple). Quand la meringue est à 50°C ajouter la crème montée.

GLAÇAGE BLANC VANILLE
Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition . Ajouter la masse gélatine, une fois fondue réaliser une émulsion avec le chocolat en mixant et finir par la crème froide et Cavani.

DÉCORS CACAHUÈTE
Faire fondre le glaçage à 30°c mixer en évitant l'incorporation d'aire puis glacer les entremets. Couper en deux les cacahuètes, chouchou caramélisées. Et disposer de façon irrégulière sur l'entremets.

Les produits associés à cette recette

Cœur de gousse
CAVIANI

