

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

PASSIONNÉMENT VANILLE

Pour 3 entremets de 18 cm

Ingrédients

Biscuit moelleux aux amandes
200 g blancs d'œufs
40 g sucre semoule
200 g sucre glace
200 g poudre d'amandes
40 g farine

Compotée exotique
450 g ananas en dés
45 g sucre inverti
100 g purée de mangue
80 g purée passion
70 g purée de banane
1 gousse de vanille de Papouasie- Nouvelle-Guinée Prova Gourmet
20 g sucre semoule
10 g maïzena
35 g masse gélatine
(5 g gélatine poudre
200 bloom et 30 g d'eau)

Crémeux vanille
340 g crème fleurette
1 gousse de vanille de Papouasie- Nouvelle-Guinée Prova Gourmet
50 g sucre semoule
80 g jaunes d'œufs
42 g masse gélatine
(6 g gélatine poudre
200 bloom et 36 g d'eau)

Bavaroise vanille
400 g lait entier
2 gousses de vanille de Papouasie- Nouvelle-Guinée Prova Gourmet
100 g sucre semoule
130 g jaunes d'œufs
70 g gélatine masse
(10 g gélatine poudre
200 bloom et 60 g d'eau)
400 g crème fouettée

Préparation

Biscuit moelleux aux amandes
Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace et la farine. Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule. Incorporer à la maryse le mélange poudre d'amande, sucre glace, farine en soulevant la masse délicatement. Utilisez aussitôt. Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier silicone, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N°10, dresser 6 fonds de 16 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 à 14 min et laissez refroidir. Réserver pour le montage.

Compotée exotique
Dans une casserole, mélanger les dés d'ananas avec le sucre inverti et faire compoter quelques minutes à couvert. Ajouter les purées de mangue, passion
et banane, la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que le mélange sucre semoule et maïzena, et bouillir le tout. Ajouter la masse gélatine et couler dans
3 cercles de 16 cm de diamètre sur le biscuit moelleux amande à raison de 200 g par cercle. Couler le restant en moule silicone sphère de 2 cm.
Placer le tout au surgélateur.

Crémeux vanille
Dans une casserole, cuire une crème anglaise à 85°C avec la crème fleurette infusée avec la gousse de vanille fendue et grattée, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter la masse gélatine et mixer. Laisser refroidir et couler 160 g en cercle de 16 cm sur les biscuits moelleux amandes restants. Placer le tout au surgélateur.

Bavaroise vanille
Dans une casserole, cuire une crème anglaise à 85°C avec la crème fleurette infusée avec les gousses de vanille fendues et grattées, 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.

Montage et finition
Réaliser un montage à l'envers, dans des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur chemisés de rhodoïd. Pocher la bavaroise vanille au tiers de la hauteur, descendre l'insert biscuit moelleux amande et compotée exotique. Recommencer l'opération avec le reste de bavaroise vanille puis terminer par le disque de biscuit moelleux amande et crémeux vanille. Surgeler le tout. Décercler puis glacer au miroir neutre et disposer 3 sphères de compotée ainsi que des décors en chocolat blanc vanillé.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE

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