

PROVA
Gourmet



ENTREMETS

Pamplemousse & Vanille Bourbon
Madagascar

ENTREMETS

Pamplemousse & Vanille Bourbon Madagascar

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

17 g Amande en poudre
31 g Féculé de pomme de terre
108 g Farine T55
0,6 g Sel fin
54 g Sucre glace
57 g Beurre doux
32 g Œufs entier

GANACHE MONTÉE - CAVIANI & MIEL

346 g Crème liquide 35% M.G.
173 g Chocolat blanc 33%
30 g Miel de châtaignier
21 g Masse gélatine
2,4 g **Caviani - Prova Gourmet**
346 g Crème liquide 35% M.G.

BISCUIT MADELEINE

233 g Beurre doux
324 g Œufs entier
259 g Sucre semoule
285 g Farine T55
10 g Levure chimique
60 g Miel de châtaignier

MARMELADE ORANGE & PAMPLEMOUSSE

131 g Orange
131 g Pamplemousse
68 g Sucre semoule
2 g Pectine NH nappage

DÉCORS

300 g Chocolat blanc 33%
300 g Nappage neutre
20 g Œillets rouge
10 g Pollen

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, sabler le beurre coupé en dés avec les ingrédients secs. Ajouter ensuite les œufs entiers. Dès que le mélange commence à s'amalgamer, arrêter de mélanger ; ne pas pétrir. Si besoin, finir de mélanger à la main en écrasant légèrement pour éviter le travail du gluten dans la pâte. Abaisser la pâte à 2,5cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Détailler des disques de 6cm de diamètre. Cuire 20 minutes à 160°C entre deux tapis de cuisson perforés.

GANACHE MONTÉE - CAVIANI & MIEL

Chauffer le premier poids de crème puis verser sur le chocolat blanc, le miel, la masse gélatine et le Caviani. Mixer puis incorporer le deuxième poids de crème. Refroidir à 3°C la ganache montée avant de la fouetter.

BISCUIT MADELEINE

Dans une casserole, cuire le beurre doux noisette et ajouter le miel. Au batteur muni d'une feuille, mélanger les œufs entiers et le sucre semoule, à petite vitesse, ajouter la farine et la levure chimique tamisées. Ajouter le beurre noisette tiède. Cuire 1000g de biscuit par plaque 40cm x 60cm à 170°C pendant 12 minutes.

MARMELADE ORANGE & PAMPLEMOUSSE

Inciser les oranges et les pamplemousse, les blanchir 5 fois en départ eau froide à chaque fois. Détailler en brunoise les oranges et les pamplemousses blanchis et enlever les pépins si besoin. Dans une casserole, mélanger les cubes d'agrumes blanchis, leurs jus, le sucre et la pectine NH, laisser compoter 40 minutes à feu très doux. Refroidir et mixer légèrement la marmelade en gardant des morceaux

DECOR CHOCOLAT

Fondre le chocolat blanc puis réaliser la courbe de température du chocolat, étaler une fine couche de chocolat sur un papier rhodoïd de 24 cm de long sur 3,5 cm de large. laisser légèrement cristalliser puis enrouler autour d'un tube de 6cm de diamètre puis laisser cristalliser une nuit. Décercler les cerclages chocolat puis réserver.

ASSEMBLAGE

Dans un moule cylindre de 4,5 cm de diamètre pocher 20g de marmelade puis déposer les disques de biscuit madeleine. Congeler puis démouler les inserts. Monter la ganache montée à la texture soyeuse puis pocher dans les moules cylindre de 6 cm de diamètre 40gr de ganache montée puis terminer le haut en réalisant une vague irrégulière à la surface à l'aide d'une cuillère. Congeler puis démouler les entremets. Chauffer le nappage neutre à 50°C puis sprayer une fine couche à la surface de l'entremets. Déposer autour le cerclage blanc puis décorer de quelques pétales d'œillets et du pollen.

