



ENTREMETS

Vanille Bourbon Madagascar, Yuzu & Thé Hojicha

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

PÂTE SUCRÉE

- 17 g Poudre d'amande blanche
- 31 g Fécule de pomme de terre
- 108 g Farine T55
- 0,6 g Sel fin
- 54 g Sucre glace
- 57 g Beurre doux
- 32 g Œuf entier
- 30 g **Beurre de Cacao Mycryo - Cacao Barry**

BISCUIT MOELLEUX - VANILLE DE MADAGASCAR

- 190 g Poudre d'amande blanche
- 190 g Sucre glace
- 227 g Œuf entier
- 20 g **Extrait de Vanille Bourbon Madagascar avec graines - Prova Gourmet**
- 4 g **Poudre de Vanille Bourbon Madagascar - Prova Pourmet**
- 53 g Farine T55
- 167 g Blanc d'œuf
- 38 g Sucre semoule

CRÉMEUX EXOTIQUE

- 146 g Purée de mangue
- 37 g Purée de fruit de la passion
- 42 g Jus de yuzu
- 83 g Œuf entier
- 20 g Sucre semoule
- 16 g Masse gélatine
- 79 g Beurre doux

MOUSSE - VANILLE DE MADAGASCAR ET THÉ HOJICHA

- 105 g Crème liquide 35% M.G.
- 105 g Lait entier UHT
- 2 g **Gousse de Vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet**
- 6 g Thé Hojicha
- 41 g Jaune d'œuf
- 24 g Masse gélatine
- 58 g **Chocolat Blanc 34% Zéphyr - Cacao Barry**
- 291 g Crème liquide 35% M.G.

NAPPAGE NEUTRE

- 167 g Eau
- 10 g Jus de citron
- 33 g Sirop de glucose
- 87 g Sucre semoule
- 3 g Pectine X58
- 33 g Sucre semoule

EXOTIC CONFIT

- 237 g Purée de mangue
- 62 g Purée de fruit de la passion
- 12 g Jus de yuzu
- 3 g Pectine NH nappage
- 19 g Sucre semoule

DÉCORS

- 100 g **Perles de Vanille Bourbon Madagascar - Prova Pourmet**
- 10 g Fleur d'allymis blanche
- 200 g Nappage neutre





ENTREMETS

Vanille Bourbon Madagascar, Yuzu & Thé Hojicha

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

PÂTE SUCRÉE

Dans le bol d'un batteur muni de la feuille, sabler le beurre coupé en dés avec les ingrédients secs. Ajouter ensuite les œufs entiers. Dès que la pâte commence à se former, arrêter le mélange ; ne pas pétrir. Si nécessaire, terminer l'assemblage à la main, en utilisant un geste d'écrasement pour éviter le développement du gluten. Étaler la pâte sur 2,5cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Découper des disques de 8cm de diamètre. Cuire pendant 20minutes à 160°C sur un moule en silicone en forme de sphère de 7cm de diamètre, saupoudrer de beurre de cacao mycryo en sortie de four.

BISCUIT MOELLEUX - VANILLE DE MADAGASCAR

Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, émulsionner la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé avec les œufs, l'extrait de vanille et la poudre de vanille. Incorporer ensuite la farine tamisée à l'aide d'une spatule. Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer avec le sucre semoule, puis les incorporer délicatement à la préparation. Dresser 800g sur une plaque de cuisson de 40x60cm recouverte d'un Silpat. Cuire dans un four à chaleur tournante à 180°C pendant 12minutes.

CRÉMEUX EXOTIQUE

Couper le beurre doux en cubes, puis le placer au congélateur. Chauffer les purées de fruits, puis ajouter le sucre semoule et les œufs préalablement blanchis au fouet. Porter le mélange à ébullition, puis incorporer la gélatine préalablement réhydratée. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant tout en ajoutant le beurre doux.

MOUSSE - VANILLE DE MADAGASCAR ET THÉ HOJICHA

Chauffer la crème et le lait à 70°C, puis ajouter les gousses de vanille fendues et grattées, laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Faire chauffer à nouveau l'infusion à 80°C et laisser infuser le thé Hojicha pendant 2minutes. Filtrer. Réaliser une crème anglaise avec l'infusion au thé vanillé et les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc. Mixer, puis refroidir au réfrigérateur jusqu'à 21°C. Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, monter la crème restante. Incorporer délicatement la crème montée à la crème anglaise.

NAPPAGE NEUTRE

Chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la majeure partie du sucre jusqu'à 50°C. Ajouter le pectine X58 préalablement mélangé avec le reste du sucre, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Chauffer le tout jusqu'à 85°C. Filmer au contact et laisser refroidir pendant 24heures avant utilisation.

CONFIT EXOTIQUE

Mélanger toutes les purées ensemble et chauffer à 50°C. Ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Porter à ébullition pendant 1 à 2minutes en remuant. Conserver à 4°C.

ASSEMBLAGE

Pocher 12g de crème exotique dans un moule cylindrique de 3,5cm de diamètre, puis déposer un disque de biscuit de 3,5cm par-dessus. Surgeler, puis démouler. Pocher 40g de mousse dans des moules sphériques, puis insérer l'insert, côté crème vers le bas. Lisser la surface de la mousse à ras du moule, puis laisser prendre au réfrigérateur pendant une heure. Surgeler, puis démouler les entremets. Chauffer le glaçage neutre à 50°C, puis pulvériser une fine couche sur les entremets. Déposer ensuite les entremets sur les fonds de pâte sucrée. Pocher le confit dans le creux, ajouter les perles de vanille, puis terminer avec les fleurs.

