

Quantité : 3 entremets de 18 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Dacquoise cacao

Yumgo Blanc	29
Eau	326
Sucre	25
Amande Poudre PatisFrance	300
Fécule de pomme de terre PatisFrance	80
Sucre glace	300
Belcolade Cacao Poudre	40
Vanille Poudre PatisFrance	Q.S

Dans un premier temps, réhydrater le Yumgo Blanc avec l'eau puis mélanger au fouet.

Monter le Yumgo Blanc avec le sucre semoule.

Tamiser le sucre glace, la poudre d'amande, la poudre de cacao puis la poudre de vanille.

Ajouter le mélange au Yumgo Blanc préalablement monté.

Étaler à l'aide d'un cadre 36 x 56 cm sur un Silpat pour limiter le phénomène de rétractation. Retirer le cadre.

Cuire, au four ventilé, à 185°C pendant 16 min environ.

Après cuisson, déposer une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit avec une grille.

Retourner puis retirer la plaque de cuisson.

Laisser refroidir (étape importante sinon le biscuit à tendance à rester collé au Silpat).

Surgeler.

Détailler 6 disques de 16 cm de diamètre.

Croustillant

Praliné Collection IGP Piémont PatisFrance	162
Belcolade Selection M. Plant Based Cacao-Trace	32
Amandes Batônnetts Torréfiées PatisFrance	120
Vanille Gousse PatisFrance	2 p
Fleur de sel	1
Flocons d'avoine caramélisé	21
Grué de cacao	16
Noisettes entières torréfiées et concassées IGP Piémont PatisFrance	102

Faire fondre la couverture M. à 45°C.

Ajouter le praliné et les gousses de vanille grattées.

Ajouter le reste des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.

Etaler 150 g de croustillant sur 3 disques de biscuit.

Crèmeux chocolat

Boisson soja	480
Vanille Gousse PatisFrance	1
Pectine NH PatisFrance	6
Sucre	48
Elsay PatisFrance	10
Belcolade 60 Days 74%	198
Belcolade Selection M Plant Based Cacao Trace	72

Faire chauffer la boisson de soja avec la gousse de vanille grattée.

Mélanger le sucre, la pectine NH et la poudre à crème.

Cuire en donnant une bonne ébullition pour activer la pectine.

Verser le mélange sur les couvertures puis mixer.

Débarrasser sur un Silpat, couvrir d'un film puis laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

Dresser, à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 10, sur les 3 autres disques de biscuit, un premier escargot de 150 g puis un second de 100 g en laissant des espaces.

Garnir avec 50 g de Praliné Collection Amande Marcona dans les espaces laissés précédemment pour terminer l'insert.

Mousse chocolat Papouasie Nouvelle Guinée

Boisson de Soja (1)	253	Mélanger la boisson de soja (1), la poudre à crème et la gousse de vanille grattée.
Elsay PatisFrance	22	Cuire comme une crème pâtissière.
Vanille Gousse PatisFrance	1 p	Verser sur la couverture puis mixer.
Belcolade Origins Papouasie Nouvelle-Guinée Noir 73%	380	A 45°C, ajouter le mélange Ambiante/boisson de soja (2) préalablement monté.
Bio Cacao Trace		Réaliser le montage de l'entremets dans un cercle de 18 cm de diamètre avec 250 g de mousse.
Boisson de Soja (2)	278	Débarrasser le reste dans un cul de poule puis le conserver au réfrigérateur pour pouvoir pocher le décor le lendemain.
Puratos Ambiante	303	

Montage et finitions :

- Détailler les 6 disques de biscuit à l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre.
- Etaler le croustillant sur trois d'entre eux.
- Dresser le crémeux à la poche sur les autres disques de biscuits puis dresser le praliné.
- Surgeler.
- Réaliser la mousse et le montage dans un cercle de 18 cm de diamètre (montage à l'envers).
- Déposer 170 g de mousse et mettre l'insert.
- Déposer à nouveau 80 g de mousse puis terminer le montage en déposant le biscuit et le croustillant.
- Surgeler.
- Dresser, à l'aide d'une poche et d'une douille Saint Honoré, pocher 120 g de mousse sur le dessus de l'entremets.
- Saupoudrer de poudre de cacao et de scintillant bronze.
- Déposer un cerclage en chocolat réalisé sur un rhodoïde de 4,5 cm de haut.