

Recette

Cassis & Vanille

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 3 entremets de 16 cm de diamètre

Moule spécifique : Cercles à entremets de 14 cm et de 16 cm de diamètre.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Diamant Noisette		
Farine T45	250	Couper le beurre en petits cubes et mélanger l'ensemble sans corser. Etaler à 2 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Découper des disques de 14 cm de diamètre et cuire sur Silpain® à 155°C pendant +/- 12 minutes.
Noisette Poudre Brute PatisFrance	200	
Sucre glace	125	
Vanille en poudre	1	
Sel	3	
Beurre doux	200	
Confit cassis		
Starfruit Cassis PatisFrance	300	Cuire les 3 premiers ingrédients ensemble pendant 1 minute. Ajouter le jus de citron puis réserver au froid positif. Mixer avant utilisation et rectifier la texture si besoin avec de la pulpe de cassis.
Glucose atomisé	90	
Pectine nH	4	
Jus de citron	10	

Biscuit Joconde Pérou

Œufs	224
Amande Poudre PatisFrance	170
Sucre glace	170
Farine	45
Beurre	17
Blancs d'œufs	148
Sucre semoule	27
Belcolade Origins Noir Pérou 64%	74

Fondre le beurre et le chocolat.

Monter les œufs, l'amande poudre et le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine tamisée.

Monter les blancs et serrer avec le sucre.

Ajouter au mélange précédent en prenant soin de garder une corne pour favoriser le mélange du beurre chocolaté fondu.

Ajouter ces derniers et dresser une plaque 40 x 60 cm.

Crèmeux cassis

Starfruit Cassis PatisFrance	220
Starfruit Framboise PatisFrance	65
Sucre	29
Glucose atomisé	39
Pectine nH	2
Gélatine poudre	3
Eau d'hydratation	18
Beurre	120
Belcolade Beurre de cacao issu du Magic Temper	4.25

Cuire les 5 premiers ingrédients à ébullition.

Ajouter la masse gélatine fondue et incorporer sur le beurre puis mixer.

Dès que les 33°C sont atteints, incorporer le beurre de cacao et mixer à nouveau puis utiliser.

Mousse Vanille

Lait	300
Vanille Gousse PatisFrance	3 pc
Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	20
Glucose atomisé	20
Gélatine poudre	7
Eau d'hydratation	42

Infuser la crème et la vanille pendant 15 minutes.

Ajouter les jaunes d'œufs et les sucres blanchis puis cuire à 85°C.

Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc, puis mixer.

A 27°C, ajouter la crème montée et dresser immédiatement.

Belcolade Selection Extra Blanc	200
34% Cacao-Trace	
Patiscrem PatisFrance	480

Glaçage Blanc Vanille

Lait	300	Faire bouillir le lait, le glucose et la vanille.
Sirop de glucose	500	Ajouter la masse gélatine fondue et mélanger.
Vanille poudre	QS	Incorporer sur le chocolat et mixer.
Gélatine poudre	30	Ajouter le Miroir Neutre puis mixer à nouveau.
Eau d'hydratation	180	Réserver pendant 12 heures à 4°C avant utilisation.
Belcolade Selection Extra Blanc	1000	Utiliser à 32°C.
34% Cacao-Trace		
Puratos Miroir Neutre	1000	

Montage et finitions :

Réaliser l'insert de 14 cm :

Déposer le sablé dans le fond d'un cercle de 14 cm muni d'un rhodoïd.

Dresser le confit cassis et coller un disque de biscuit Joconde Pérou de 14 cm.

Couler le crémeux cassis et déposer le deuxième biscuit.

Surgeler.

Couler la mousse vanille dans un cercle de 16 cm de diamètre sur papier guitare et incruster l'insert.

Surgeler.

Glacer puis décorer à l'aide de bandelettes fines réalisées en chocolat blanc.