

Entremets

Quantité : 3 entremets de 18 cm.

Par Grégory Geffard

Biscuit chocolat

Jaunes d'œufs 190

Sucre 160

Farine 95

Belcolade Cacao Poudre 40

Beurre chaud 55

Blancs d'œufs 190

Sucre 50

Pralicrac Graines PatisFrance 150

Monter au batteur les jaunes avec le sucre puis prélever une partie de ce mélange pour l'incorporer au beurre bouillant.

Le mélanger avec le reste du premier mélange (jaune et sucre) et ajouter la farine tamisée et le cacao poudre.

Verser tout le mélange sur les blancs d'œufs montés.

Mélanger délicatement et faire retomber le biscuit.

Verser dans un cadre 40 x 30 cm.

Cuire à 160°C pendant environ 35 minutes au four ventilé.

Une fois refroidi, étaler le Pralicrac sur 3 fonds de 16 cm.

Panacotta café

Patiscrem PatisFrance 400

Lait 100

Sucre 70

Gelée Dessert Bœufs PatisFrance 50

Puratos Classic Café 50

Chauffer les 3 premiers ingrédients à 50°C puis ajouter la Gelée Dessert et le Classic.

Couler en insert de 16 cm et surgeler.

Mousse au chocolat

Cacao Trace g

Lait 250

Sucre inversi 50

Jaunes d'œufs 80

Gelée Dessert Bœufs PatisFrance 30

Belcolade Selection Noir 65%

Cacao Trace 300

Patiscrem PatisFrance montée **320**

Réaliser une anglaise avec le lait, le sucre inversi et les jaunes.

Verser la préparation chinoisée sur le chocolat hâché et la gelée dessert, émulsionnée en mixant soigneusement.

Verser l'anglaise à 40°C sur la crème fouettée.

Montage (à l'envers)

et finitions :

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse chocolat.
- Déposer l'insert café au centre et recouvrir de mousse.
- Obturer avec le biscuit croustillant puis surgeler.
- Glacer l'entremets avec le **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** chauffé à 40°C.
- Décorer avec des racines réalisées en chocolat et cacao.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : œufs, gluten (blé), lait et dérivés, fruits à coques (amandes) et soja.

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.

