

GLAZ

Entremet So'Choc, amandes et citron vert



Glaz est un terme breton évoquant les nuances uniques de bleu, de vert et de gris constamment changeantes typiques de la mer dans cette région. Cet entremets a été imaginé pour retrouver cette combinaison subtile de force, fraîcheur et douceur dans ses saveurs. L'effet visuel d'écume de vague en suspension procuré par la décoration complète ce clin d'œil à l'élément de l'eau.

Composition - pour 6 entremets de 16 cm de diamètre sur 4 cm

- Crumble amandes
- Biscuit Joconde aux amandes
- Crème citron vert
- Sirop d'imbibage au citron
- Mousse amandes lait d'amande
- Mousse chocolat So'Choc
- Glaçage

Crumble amandes

- 270 g de beurre
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de poudre d'amande blanche PatisFrance
- 360 g de farine
- 12 g de sel
- Le zeste d'un citron râpé

Mélanger au batteur muni de la feuille tous les ingrédients précités jusqu'à formation d'une pâte homogène.

Réaliser une abaisse de 4 mm d'épaisseur et détailler des disques de 15 cm de diamètre. Disposer ces disques dans des cercles beurrés de 15 cm sur une plaque de cuisson munie d'une feuille Silpain® afin d'obtenir une cuisson plus homogène.

Cuire à 175°C pendant +/- 15 minutes.

Réserver les fonds au sec avant utilisation.

Biscuit Joconde aux amandes

- 380 g de poudre d'amande blanche PatisFrance
- 380 g de sucre semoule
- 500 g d'œufs entiers
- 100 g de farine
- 80 g de beurre fondu
- 330 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, mélanger le sucre et la poudre d'amande, y verser les œufs entiers petit à petit et faire blanchir en seconde vitesse.

Une fois le mélange monté, ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu froid et mélanger l'ensemble à l'aide d'une maryse.

Ajouter ensuite les blancs montés avec le sucre et finir le mélange, toujours avec la maryse.

Étaler le biscuit sur feuilles Silpat® à raison de 600 g par plaque.

Cuisson à 220°C pendant environ 5 min. Filmer et réserver à 4°C ou au congélateur.

Crème au citron vert

- 100 g de glucose
- 50 g de jus de citron vert
- 50 g de jus de citron jaune

Entremet So'Choc, amandes et citron vert

- Les zestes de deux citrons verts râpés
- 135 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 170 g d'œufs entiers

Verser dans une casserole le glucose, les jus de citrons verts et jaunes, les zestes et le beurre.

Cuire le tout à 103°C en mélangeant continuellement au fouet.

Ajouter les œufs blanchis avec le sucre et recuire le tout jusqu'à ébullition.

Chinoiser le tout et mixer au mixeur à mains pour obtenir une texture parfaitement lisse et homogène.

Couvrir la crème d'un film étirable au contact et la réserver à 4°C jusqu'à complet refroidissement avant utilisation.

Sirop d'imbibage au citron

- 100 g d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 50 g de jus de citron jaune

Mélanger l'eau avec le sucre et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir avant utilisation.

Mousse amandes lait d'amande

- 120 g de lait d'amande
- 120 g de Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance
- 120 g de lait entier
- 6 g de gélatine feuille
- 360 g de crème fouettée 35% MG

Mélanger le lait d'amande avec le praliné Amande Doux 59% et le lait entier puis faire chauffer le tout à 35°C.

Ajouter la gélatine feuille préalablement trempée à l'eau froide et fondue.

Ajouter à ce mélange la crème fouettée « texture yaourt » et finir le mélange à l'aide d'une maryse.

Utiliser le mélange directement pour le montage des inserts.

Montage des inserts amandes citron vert - pour 6 inserts de 15 cm de diamètre

Verser la crème amandes lait d'amande dans des Flexipan de 15 cm de diamètre à raison de 120 g par insert.

Déposer directement sur le dessus un disque de biscuit Joconde punché au sirop citron.

Congeler les inserts ainsi obtenus.

Après congélation, dresser directement sur chaque insert 100 g de crème citron vert et disposer pour finir un fond de crumble cuit.

Réserver le tout au congélateur avant montage des entremets.

Mousse chocolat So'Choc

- 80 g de lait entier

Entremet So'Choc, amandes et citron vert

- 85 g de crème fraîche 35% MG
- 180 g de jaunes d'œufs
- 80 g d'œufs entiers
- 170 g de sucre inverti
- 320 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 600 g de crème fouettée 35% MG

Mélanger dans une casserole le lait entier, la crème fraîche, les jaunes, les œufs entiers et le sucre inverti.

Pocher ce mélange à 83°C et le chinoiser directement après dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet.

Foisonner le mélange jusqu'à ce que celui-ci soit refroidi à 38°C environ, comme pour un appareil à bombe.

Fondre le chocolat à 45°C, ajouter les deux tiers de la crème fouettée « texture yaourt » et mélanger le tout avec le fouet.

Ajouter ensuite l'appareil à bombe et le restant de la crème fouettée puis finir le mélange à l'aide d'une maryse.

Utiliser la mousse directement pour le montage des entremets.

Montage des entremets

Dresser la mousse chocolat dans des cercles de 16 cm de diamètre munis d'un rhodoïd et disposés sur plaque avec une feuille PVC (montage à l'envers).

Chemiser les cercles avec la mousse à l'aide d'une cuillère ou d'une petite palette.

Insérer directement dans la mousse chocolat les inserts amandes citron vert congelés préalablement réalisés.

Replacer et réserver les entremets au congélateur avant glaçage.

Glaçage

- 300 g de lait entier
- 500 g de glucose
- 200 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 700 g de chocolat au lait Belcolade Selection Lait 34% Cacao-Trace
- 30 g de gélatine feuille
- 1000 g de glaçage Puratos Miroir Glassage Neutre

Porter à ébullition le lait entier et le glucose dans une casserole.

Verser ce mélange sur les chocolats lait et So'Choc.

Ajouter la gélatine préalablement ramollie et fondue puis mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

Ajouter le glaçage Miroir neutre légèrement tiédi.

Finir le mélange au mixer à mains et chinoiser le tout. Couvrir d'un film étirable au contact et réserver à 4°C.

Utilisation du glaçage à 38°C sur support congelé.