

Entremets chocolat caramel végétal

Sylvain Lecomte

For 30 pièces Ø60



Ingrédients	Quantité	Méthode de travail
Brownies		
Eau	250g	Fondre le chocolat avec l'huile et le mimetic. Mixer eau et yumgo blanc ensemble, le mélanger à la feuille avec tous les ingrédients sauf les fruits secs. Mélanger le chocolat fondu avec l'huile, enrober les fruits secs. Verser le tout dans un cadre 40x60 Cuire 20 minutes à 185°C
Yumgo blanc	20g	
Belcolade Costa Rica 64%	255g	
Huile de pépins de raisin	150g	
Mimetic essentiel	190g	
Boisson végétale soja	160g	
Trimoline	100g	
Cassonade	300g	
Fleur de sel	2g	
Poudre d'amande PatisFrance	200g	
Farine	180g	
Poudre de cacao	45g	
Fruits sec torréfiés + pépites de chocolat	370g	
Croustillant		
Praliné collection IGP Piémont	270g	Fondre le chocolat, ajouter au praliné et mélanger aux autres ingrédients.
Belcolade Costa Rica 64%	65g	
Amandes blanchies en bâtonnets PatisFrance	90g	
Grué de cacao	20g	
Flocons d'avoine caramélisés	30g	

Crèmeux chocolat		
Boisson soja	480g	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 sur les couvertures. Mixer. Débarrasser sur un silpat, couvrir d'un film puis laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.
Gousses de vanille PatisFrance	1g	
Pectine NH PatisFrance	6g	
Sucre	48g	
Elsay PatisFrance	10g	
Belcolade 60 Days Cacao Trace	198g	
Belcolade M Plant Based	72g	

Caramel		
Sucre	121g	Cuire le sucre et le sirop de glucose au caramel foncé. Décuire avec la boisson soja et l'ambiante préalablement chauffé. Ajouter le beurre de cacao, la couverture et la fleur de sel. Débarrasser sur un silpat puis couvrir d'un film.
Sirop de glucose PatisFrance	50g	
Puratos Ambiante	50g	
Boisson soja	50g	
Vanille Gousse PatisFrance	1g	
Belcolade Beurre de cacao	28g	
Belcolade White Plant Based	55g	
Fleur de sel	2g	
Mousse chocolat		
Boisson de soja	430g	Porter à ébullition le soja, ajouter l'Elsay et cuire comme une crème pâtissière, ajouter les chocolats puis mixer. A 45°C ajouter l'ambiante et boisson de soja foisonnés ensemble.
Elsay PatisFrance	25g	
Chocolat 64% Costa Rica	430g	
Ebony pate de cacao	71g	
Ambiante	380g	
Boisson de soja	575g	
Glaçage cacao		
Miroir plus neutre PatisFrance	1000g	Mélanger et porter à ébullition tous les ingrédients, mixer et filtrer puis utiliser à 35-40°C
Poudre de cacao	150g	
Eau	150g	

Montage et Finitions :

- Couper les brownies avec un emporte pièces de 70mm.
- Tasser 15g de croustillant dans un emporte pièces de 50mm.

- Pocher 2cm de crémeux sur chaque croustillant à l'aide d'une douille unie puis surgeler.
- Pocher 30g de mousse dans des cercles entremets de 60mm, bien chemiser.
- Pousser le croustillant et crémeux dans la mousse, croustillant contre la plaque.
- Pocher 10-15g de caramel sur chaque crémeux.
- Garnir de mousse jusqu'en haut du cercle et surgeler.
- Glacer avec le miroir plus neutre cacao à 35-40°C
- Déposer sur les brownies