

RECETTE

entremets chocolat-cacahuète

POUR 8 ENTREMETS

BISCUIT CACAO

Puratos Tegral Biscuit Moelleux	458 g
Noisettes poudres brutes PatisFrance	50 g
Puratos Classic Vanille	50 g
Huile de Colza	110 g
Eau	235 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	48 g
Grué de cacao	20 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille pendant 4 minutes.
Étaler dans une plaque 40 x 60 cm et cuire 12 minutes à 170°C. Détailler des disques de 160 mm une fois refroidit.

CROUSTILLANT CACAHUÈTE

Noisettes poudres brutes PatisFrance	145 g
Farine patissière PatisFrance	145 g
Cassonade	145 g
Puratos Mimetic Anhydre	145 g
Fleur de sel île de Ré	7 g
Belcolade M Selection Plant Based 46%	160 g
Pralirex pâte pure de cacahuète PatisFrance	130 g

Faire un crumble avec la poudre de noisette, la farine, la cassonade et le Mimetic. Cuire à 170°C pendant 12 minutes. Refroidir et mixer le crumble au robot coupe avec le Pralirex et le chocolat. Etaler 100 g dans un cercle de 16 cm, déposer le biscuit dessus et surgeler.

CRÉMEUX CACAHUÈTE

Boisson de soja	915 g
Vanille gousses PatisFrance	3 g
Sucre	55 g
Gélifiant Végétal Patis'gel PatisFrance	90 g
Puratos Mimetic Anhydre	225 g
Belcolade Selection W. Plant Based 36%	140 g
Pralirex pâte pure de cacahuète PatisFrance	275 g

Mélanger la boisson de soja et la vanille ensemble, faire chauffer à 50-60°C, ajouter le mélange de sucre et Patis'Gel puis mixer. Ajouter enfin le chocolat, le Mimetic et le Pralirex mixer de nouveau.
Couler 210 g dans un cercle de 16 cm, déposer le biscuit et croustillant dessus et laisser tirer au moins 1h au frigo avant de surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT VÉGÉTALE

Puratos Mimetic Anhydre	120 g
Gélifiant Végétal Patis'gel PatisFrance	65 g
Boisson de soja	400 g
Belcolade M Selection Plant Based 46%	260 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	130 g
Puratos Ambiante	400 g
Boisson de soja	240 g

Faire bouillir la boisson de soja avec le Mimetic, ajouter le Patis'Gel, mélanger et verser sur les chocolats, Mixer. A 40°C, ajouter le mélange d'Ambiante et boisson de soja foisonnés ensemble.

GLAÇAGE CACAO

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	150 g
Eau	150 g

Faire bouillir le tout et filtrer avant de laisser refroidir.

MONTAGE

- Dans un cercle de 18 cm, verser 200 g de mousse, pousser dedans le crémeux, puis le biscuit croustillant. Surgeler.
- Démouler puis glacer à 40°C. Décorer avec du grué et des cacahuètes.

