

Recette

Entremets crème légère praliné

Pour 4 entremets de 18 cm

par Gregory Geffard



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit chocolat

Belcolade Origins Noir Arriba 66%	250	Fondre la couverture et le beurre à 35°C.
Beurre	230	Blanchir les œufs et le sucre.
Œufs	380	Incorporer le mélange à la couverture.
Sucre	250	Ajouter la farine puis couler en <i>Flexipan</i> cadre.
Farine	150	Cuire à 180°C pensant 10 à 15 minutes.

Croustillant

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	400	Ramollir doucement au micro-onde Étaler une fine couche sur chaque fond de biscuit de 16cm
-----------------------------------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Crèmeux vanille Amber

Patiscrem PatisFrance	500	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre.
Gousse de Vanille PatisFrance	1	Porter la crème et la gousse de vanille à ébullition.
Sucre	45	Verser sur le mélange blanchis, cuire le tout à 85°C.
Jaunes d'œufs	75	Couler aussitôt sur la couverture et mélanger.
Œufs	45	Ajouter la gelée dessert.
Gelée Dessert PatisFrance	30	A 40°C, ajouter le beurre puis mixer.
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	100	Couler sur la compotée abricot.
Beurre	100	Surgeler.

Compotée d'abricot

Abricots	500	Couper les abricots en gros des.
Gousse de Vanille PatisFrance	1	Les cuire avec le sucre et la gousse de vanille pendant quelques minutes.
Sucre	70	Puis incorporer le Starfruit mélangé à la gelée dessert.
Gelée Dessert PatisFrance	50	Couler en insert de 16 cm et surgeler.
Starfruit Abricot PatisFrance	450	

Crème légère praliné

Eau froide	1000
Crème Légère PatisFrance	450
Masse gélatine	160
Praliné à l'Ancienne PatisFrance	300

Monter au batteur l'eau et la préparation à grande vitesse pendant 3 minutes.

Ajouter la masse gélatine fondue à 60°C puis incorporer le praliné.

Montage :

- Chemiser les cercles avec la crème légère.
- Insérer le crémeux + compotée surgelée.
- Recouvrir avec de la mousse.
- Obturer avec un fond de biscuit + croustillant.
- Surgeler.

Finition :

- Glacer avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en orange.
- Décorer avec quelques décors en chocolat.