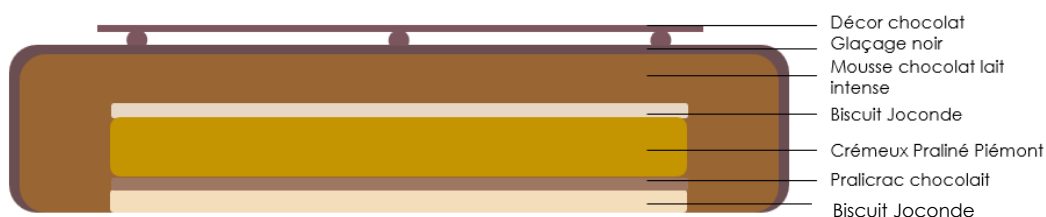


Pumpkin



Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior

Quantité : 4 entremets
de 6 personnes pour
Halloween



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Joconde

PatisJoconde	900
Eau	315
Œuf entier	180
TOTAL	1395

Mélanger l'eau et les œufs ajouter le PatisJoconde, mélanger et faire monter au batteur 6 minutes en vitesse rapide.

Réaliser 2 feuilles de biscuits,

Étaler 500 g de biscuit sur une feuille siliconée et 850g sur une autre

Cuire à 220°C pendant 6-10 minutes environ.

Croustillant

Pralirac chocolat PatisFrance	280
-------------------------------	-----

Faire fondre le croustillant et l'étaler sur le biscuit.

Crèmeux Praliné Noisette Piémont

Lait	370
Jaunes d'œufs	62
Amidon de maïs Puratos	30

Réaliser une crème pâtissière avec les 3 premiers ingrédients, ajouter le praliné noisette Piémont, le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

Praliné Noisette Piémont	123
PatisFrance	
Belcolade chocolat lait extra 32%	43
Belcolade beurre de cacao mini goutte	57
Sucre semoule	22
Eau	8
Jaunes d'œufs	62
Patiscrem PatisFrance montée	308
TOTAL	1085

Réaliser une pâte à bombe en montant les jaunes avec le sirop (eau et sucre portés à ébullition) au fouet et laisser tourner jusqu'à refroidissement.

Quand la crème pâtissière est à 30°C, ajouter la pâte à bombe puis la crème montée.

Mousse chocolat lait intense

Patiscrem PatisFrance	295
Belcolade Origine Pérou 64% CT	175
Belcolade Origine Lait Extra 35%	245
Patiscrem PatisFrance montée	540
TOTAL	1255

Porter la crème à ébullition, la verser sur les couvertures pour réaliser une ganache.

Refroidir à 40°C puis incorporer la crème montée.

Glaçage chocolat noir

Miroir Plus Chocolat Noir	QS
PatisFrance	

Faire fondre le glaçage entre 35 et 40°C. Pour plus de brillance, mixer de la masse sans ajouter de bulles d'air et glacer les entremets congelés (sans givre).

Appareil à pistolet noir

Belcolade Beurre de cacao	50
Belcolade Cacao pâte Ebony	50
TOTAL	100

Chauffer le cacao pâte ainsi que le beurre de cacao à 45°C et mixer.

Cristaliser à 26°C puis utiliser à 30°C.

Montage et finitions :

- Réaliser les biscuits Dacquoise et Joconde et détailler 4 cercles de diamètre 16cm de chaque.
- Étaler 70g de Pralirac Chocolait sur chaque biscuit Dacquoise.
- Mettre le biscuit Joconde dans le fond d'un moule thermoformé C2Pack insert Ø16cm, réaliser le crémeux praliné Piémont et peser 250g dessus. Pour finir ajouter le biscuit dacquoise avec le croustillant en surgeler.

- Réaliser la mousse chocolat lait intense. Peser 300g au fond du moule thermoformé C2Pack entremet Ø18cm, chemiser puis ajouter l'insert en mettant le biscuit dacquoise vers le haut. Lisser puis surgeler.
- Glacer puis décorer l'entremet.

Décors chocolat :

- Réaliser un cerclage en chocolat noir à l'aide d'un cercle Ø18 de 1,5cm de haut.
- Pour le décor halloween :
 - Étaler du chocolat sur une feuille guitare entre 2 règles de 3mm puis déposer immédiatement le pochoir plastifié. Lorsque le chocolat devient mat, détailler autour du pochoir à l'aide d'une pointe. Dès que possible retirer la feuille guitare et le pochoir (pour garantir des détaillages plats).
 - Garnir entièrement le moule Chocolate World 1797 (sphère Ø14mm). Démouler, créer un aplat sur la sphère et coller sur le côté le moins lisse du détaillage.
 - Pour un aspect « velours », mettre les détaillages au congélateur avant de floquer.