

Entremets

Saint-Valentin



Par : Mathias GAUTRON – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 3 entremets

Pâte Sablée Cacao

Ingrédients

Beurre Pommade	198 g
Sucre Glace	72 g
Fleur de Sel	1 g
Farine T65	160 g
Belcolade Cacao Poudre	25 g
Cacao-Trace	

Méthode de travail

Monter le beurre pommade, le sucre et le sel. Incorporer la farine et la poudre de cacao préalablement tamisée, puis mélanger. Garnir à la poche avec 150 g de pâte par produit des cercles en forme d'oblong (20 cm x 9 cm). Cuire dans un four préchauffé à 145°C, pendant 20 min. Réserver au froid.

Ganache Chocolat

Ingrédients

Belcolade Origins Noir	80 g
Sanaga 66% Cacao-Trace	
Puratos Matière Grasse Végétale	24 g
Mimetic Essentiel	
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	112 g
Fleur de Sel	1 g

Méthode de travail

Fondre le chocolat et la matière grasse végétale Mimetic à 60°C. Incorporer la crème UHT froide et foisonner au fouet pour obtenir une émulsion. Ajouter le sel. Garnir les fonds de pâte sablée avec 120 g de ganache par tarte. Réserver au froid.

Biscuit Fondant Chocolat

Ingrédients

Puratos Matière Grasse Végétale Mimetic Essentiel	90 g
Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	70 g
Blancs d'Œufs	150 g
Sel	1 g
Sucre Semoule	70 g
Jaunes d'Œufs	70 g
Poudre d'amande	40 g
Fécule de Maïs	40 g

Méthode de travail

Fondre le chocolat et la matière grasse végétale Mimetic à 60°C.
Mélanger le sucre, le sel et les blancs d'œufs puis laisser fondre.
Monter les blancs en neige puis incorporer les jaunes d'œufs dans la meringue.
Verser le chocolat dans la meringue puis ajouter délicatement la fécule et la poudre d'amande.
Garnir les fonds de pâte sablée avec 180 g de biscuit par tarte.
Cuire dans un four préchauffé à 175°C, pendant 10 min.

Alternative : Mélanger 250 g de préparation pour gâteau fondant **Patis Cœur Fondant PatisFrance** avec 150 g de blanc d'œufs et 70 g de sucre préalablement montés en mousse.

MONTAGE

Pocher 60 g de fourrage **Caramel Beurre Salé PatisFrance** au centre du gâteau de voyage.
Recouvrir d'une fine couche de chocolat en forme d'oblong, préalablement réalisé avec le **Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace**.
Décorer avec des petits cœurs en chocolat et des **Éclats de Caramel PatisFrance**.