

## Entremets vanille VIETNAM 60 DAYS

### **Composition :** (Pour 6 entremets de 14 cm)

- Biscuit amandes chocolat
- Crémeux vanille
- Crumble Amandes
- Croustillant Noisettes
- Mousse Vietnam 60 Days
- Glacage chocolat

### **Biscuit amandes chocolat :** (pour une plaque 40x60)

- 300 g de pâte d'amandes 50/50
- 120 g de sucre semoule
- **190 g de jaunes d'œufs**
- **90 g d'œufs entier**
- 90 g de farine
- **90 g de cacao poudre**
- 40 g de beurre
- **265 g de blanc d'œufs**
- 125 g de sucre semoule

Mélangez la pâte d'amande avec les 120 g de sucre et passez le tout au robot coupe.

Ajoutez les jaunes et les œufs et mixez jusque complète homogénéisation.

Versez ensuite ce mélange dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet et foisonnez le mélange en deuxième vitesse.

Une fois le mélange bien foisonné, ajoutez la farine et le cacao tamisés en mélangeant à l'aide d'une Maryse.

Ajoutez le beurre fondu tempéré et les blancs montés avec les 125 g de sucre restant.

Mélangez délicatement l'ensemble jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Étalez le biscuit sur une plaque à rebord de 40x60 sur 1 cm d'épaisseur munie d'une feuille Silpat.

Cuire à 180°C pendant environ 20min.

Filmez et réservez après cuisson.

### **Crémeux vanille :**

- 375 g de lait entier
- 375 g de crème fraîche 35% MG
- **150 g de jaunes d'œufs**
- 90 g de sucre semoule
- 10 g de gélatine (feuilles)

Chauffez le lait et la crème dans une casserole jusqu'à ébullition.

Ajoutez les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à 83°C sans cesser de mélanger le liquide à l'aide d'un fouet.

Hors du feu, toujours en mélangeant, ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide afin de stopper la cuisson et chinoisez directement le tout dans un autre récipient.

Refroidir rapidement le mélange et versez celui-ci dans des moules à insert de 12 cm de diamètre à raison de 150 g par insert.

Disposez directement sur le dessus un disque de biscuit amandes chocolat de même diamètre et surgelez le tout avant la suite des opérations.

### **Crumble Amandes :**

- 270 g de beurre
- 300 g de sucre semoule
- **300 g d'amandes poudre**
- 360 g de farine
- 12 g de sel

Mélangez tous les ingrédients précités au batteur à l'aide d'une feuille jusque complète homogénéisation.

Étalez directement la pâte entre deux feuilles silicone jusque 3 mm d'épaisseur et refroidir l'abaisse à 4°C pendant une heure avant de pouvoir détailler les fonds et les manipuler plus facilement.

Détaillez des disques de 13 cm de diamètre et cuire entre deux feuilles Silpain à 165°C pendant environ 20 mn.

Réservez au sec avant utilisation.

### **Croustillant Noisettes :**

- 120 g de **Praliné noisettes IGP Piémont 62%**
- 120 g de **Pralirex Collection Noisettes France 100%**
- 50 g de beurre noisette
- 90 g de **chocolat Lait Vietnam 60 Days**
- 40 g de noisettes hachées grillées
- 120 g de feuilletine

Mélangez le praliné noisettes avec le pralirex noisettes.

Ajoutez le beurre noisette et le chocolat lait Vietnam 60 Days fondu.

Ajoutez les noisettes grillées et la feuilletine puis mélangez le tout à l'aide d'une Maryse.

Étalez directement le croustillant noisette, à raison de 80 g par disque de crumble cuit, et disposez les sur les inserts de crème vanille surgelés, coté biscuit, puis remettre le tout au congélateur avant montage final des entremets.

### **Mousse Chocolat noir Vietnam 60 Days :**

- 420 g de crème fraîche liquide 35% MG
- **335 g de chocolat Noir Vietnam 60 Days**
- 50 g de sucre inverti
- 420 g de crème fouettée

Chauffez la crème liquide jusqu'à ébullition et versez celle-ci sur le chocolat Noir Vietnam 60 Days et le sucre inverti puis finir le mélange au mixeur à mains comme pour une ganache classique.

Quand le mélange est à 40°C, ajoutez la crème fouettée et mélangez le tout à l'aide d'une Maryse. Idéalement la mousse doit avoir une texture semi liquide afin d'être plus fondante au moment de la dégustation de l'entremets.

Versez cette mousse dans des moules à entremets thermoformés de 14 cm à raison de 170 g par entremets.

Ajoutez directement les inserts surgelés (crémeux + biscuit + croustillant + crumble) préparés au préalable et replacez le tout au congélateur avant la suite des opérations.

### **Glaçage chocolat :**

- 300 g de lait entier
- 500 g de glucose
- **500 g de Chocolat Selection Noir 65 Cacao Trace**
- **400 g de Chocolat Selection Lait Cacao Trace**
- **1000 g de glaçage miroir neutre**
- 30 g de gélatine (feuilles)

Chauffez le lait avec le glucose jusqu'à ébullition.

Versez le liquide sur les chocolats lait et noir Sélection Cacao Trace.

Mélangez à l'aide d'un fouet jusque complète fonte des chocolats.

Ajoutez le glaçage miroir neutre tempéré.

Ajoutez la gélatine préalablement trempée à l'eau froide et fondue.

Finir le mélange au mixeur à mains jusqu'à complète homogénéisation et chinoisez le tout.

Couvrir au contact d'un film étirable et réservez 24 heures à 4°C avant utilisation.

Ce glaçage s'utilise à une température de fonte entre 35 et 38°C, idéalement sur un support congelé.