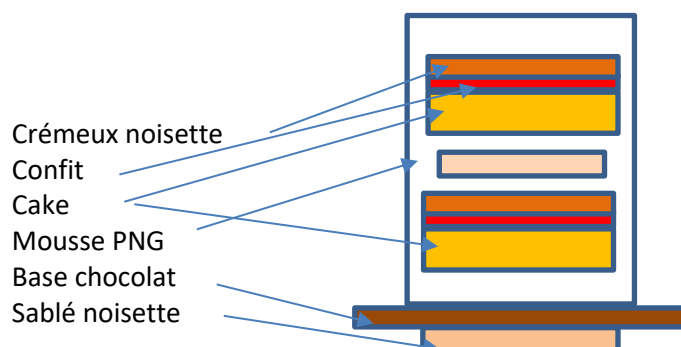


Par : Sébastien PIERRON



## INGREDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

**Sablé noisette**

Beurre	250
Sucre	87
Poudre de noisette	65
Jaunes d'œufs	65
Sel	1
Volcano	8
Farine T55	300

Ramollir le beurre, ajouter le sucre, la poudre de noisette, les jaunes et le sel puis mélanger. Terminer le mélange avec la farine tamisée avec le volcano. Réserver 1h à 4°C. Etaler à 2.5 mm puis cuire au four à sole à 150°C pendant 25 minutes.

Détailler un disque de 9 cm et un 10 cm par entremets.

## Crunchy noisette

Sablé noisette broyé	500
<b>Gianduja Noir Cacao-Trace</b>	<b>500</b>
<b>PatisFrance</b>	

Utiliser les chutes de sablé noisette, les broyer puis ajouter le gianduja fondu. Enrober les sablés noisette.

## Cake (pour 1 cadre 40X60)

<b>Puratos Tegral Yellow Moist Cake</b>	750
Œufs	300
Huile	300
Eau	150

Mélanger les liquides avec le Tegral dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Cuire au four à sole à 180°C pendant 40 minutes. Réserver après cuisson.

## Confit Griotte citron

<b>PatisFrance Starfruit Griotte</b>	<b>500</b>
<b>PatisFrance Starfruit Citron</b>	<b>50</b>
Trimoline	50
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>7.5</b>
Sucre semoule	25

Chauffer les Starfruits avec la trimoline. A ébullition, ajouter le mélange sucre / pectine. Maintenir à ébullition pendant quelques secondes. Verser sur plaque. Après refroidissement, mixer le confit. Régler la texture (si le confit est trop ferme) avec du Starfruit.

Peser 700 g par cadre.

## Crèmeux vanille

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500</b>
Jaune d'œufs	75
Œufs	20
Gélatine	4
Eau d'hydratation	24
<b>Belcolade Extra Blanc Sélection</b>	<b>160</b>
<b>34% Cacao-Trace</b>	
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>160</b>
<b>Praliné Amande-Noisette 55%</b>	<b>60</b>
<b>Origine France PatisFrance</b>	

Hydrater la gélatine, réserver. Cuire la crème, les jaunes d'œufs et les œufs à 85°C. Ajouter la gélatine, puis verser sur la couverture et mixer. Incorporer le Praliné et le Pralirex. Verser 1 kg par cadre.

## Mousse PNG 73%

Lait	210
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>210</b>
Jaunes d'œufs	80
<b>Belcolade Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace</b>	<b>325</b>
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	<b>600</b>

Réaliser une crème anglaise, verser sur la couverture. Ajouter la crème montée quand la ganache est à 35°C.

### Montage :

Verser environ 200 g de mousse dans le moule.

Déposer le premier insert (cake / confit / crémeux) et surgeler.

Verser 100 g de mousse.

Déposer le sablé de 9 cm.

Verser 200 g de mousse et surgeler.

Déposer le deuxième insert.

Terminer le montage avec de la mousse et surgeler.

### Éléments en chocolat et décor :

**Base du chapeau** : étaler finement du chocolat entre deux feuilles. Avant cristallisation, marquer à l'aide d'un cercle de 18 cm de diamètre. Placer cette base dans un seau pour lui donner la forme.

**Plaque de finition** : froisser du papier, puis étaler dessus du chocolat tempéré. Détailler à la taille nécessaire.

**Sablé doré** : récupérer des chutes de sablé irrégulière, puis enrober de poudre d'or scintillante.

### Finition :

Coller la base du chapeau réaliser en chocolat sur le sable de 10 cm.

Poser l'entremets par-dessus.

Pulvériser l'entremets avec un appareil à pistolet sur base chocolat noir.

Décorer la base du chapeau avec les sablés.

### Moule :

Hauteur : 10.5 cm

Largeur : 11cm