Nouvel An 2025

Par Mathias Gautron **Quantité : 3 entremets**

INGRÉDIENTS EN GR MODE D'EMPLOI

Sablé Beurre Demi-sel et Noisette

Noisettes Poudre Brutes Torréfiées	200
Amande Poudre Blanche	100
Farine	300
Cassonade brune	160
Beurre demi-sel	260
Ou Fleur de Sel	3
Citron vert	1 zeste

Sabler tous les ingrédients ensemble.

Laminer sur une hauteur de 4 mm la pâte sablée puis couper des morceaux en forme oblongue de 6 x 20 cm.

Cuire sur un Silpain® à 165°C pendant 15 minutes environ.

Madeleine à l'Orange

Œufs Entiers	330
Sucre semoule	360
Farine	300
Poudre à Lever Volcano	15
Huile	60
Matière Grasse Végétale Mimetic Essentiel	300
Lait Entier	95
Sel	4
Zeste d'orange	12
Fourrage Caramel Beurre Salé	**300**

Chauffer dans une casserole la matière grasse Mimetic Essentiel, l'huile et le sel jusqu'à atteindre +/- 50°C.

Ajouter le lait froid, la farine et la poudre à lever préalablement tamisées.

Mélanger vigoureusement l'ensemble afin d'obtenir une masse bien homogène.

Incorporer les œufs et le sucre préalablement mélangés au batteur.

Étaler de manière régulière la préparation dans un cadre de 40 x30 cm, sur une couche de 1,5 cm de hauteur.

Cuire à 160°C au four ventilé pendant 15 min.

Mettre au froid puis imbiber de sirop à l'orange.

Surgeler.

Dans la plaque de biscuit congelé, découper des oblongue de 5 x 18 cm.

Dresser 100 g de Fourrage Caramel Beurre Salé sur le dessus.

puratos
Food Innovation for Good

Sirop à l'Orange

Eau	330
Sucre semoule	150
Zeste d'orange	1 pc
Cointreau	45

Chauffer dans une casserole l'eau et le sucre avec les zestes d'orange.

Ajouter le Cointreau puis réserver.

Crémeux Griotte/Orange

Purée de Fruits Starfruit Griotte	130
Purée de Fruits Starfruit Citron	70
Jaunes d'Œufs	60
Sucre	20
Gélatine	2
Eau d'hydratation	12
Beurre	70

Tremper la gélatine dans 12 g d'eau froide.

Porter à ébullition les purées de fruits Starfruit puis verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire à 85°C.

Arrêter et ajouter la gélatine gonflée.

Quand le mélange atteint les 35-38°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, puis mixer pour obtenir une crème bien homogène.

Couler 100 g en moule oblongue. Congeler.

Bavaroise caramel Orange

Sucre	140
Crème UHT 35% PatisCrem (1)	66
Beurre	27
Sel	1
Crème UHT 35% PatisCrem (2)	74
Jaunes d'Œufs	30
Zestes d'orange	2
Blancs d'Œufs	40
Sucre	50
Eau	15
Eau d'hydratation	36
Gélatine	6
Crème UHT 35% PatisCrem (3)	221

Tremper la gélatine dans 36 g d'eau froide.

Réaliser un caramel sec, puis décuire avec la crème UHT (1), le sel et le beurre préalablement fondu à +/- 60°C.

Réaliser une crème anglaise avec la crème UHT (2), le jaune d'œuf et le zeste d'orange.

Chinoiser sur le caramel puis ajouter la gélatine fondue.

Réaliser une meringue à l'italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau.

Incorporer la meringue froide et fermement montée dans le caramel réchauffé à +/- 35°C.

Incorporer la crème (3) préalablement fouettée et souple.

Mouler 300 g de préparation dans le moule oblongue, et le reste dans des petits moules à madeleines.

Insérer le crémeux griotte/orange dans l'oblongue et obturer avec le biscuit madeleine et le fourrage caramel. Surgeler le tout.

Glaçage Caramel

Sucre semoule	125
Crème UHT 35% PatisCrem	125
Lait	150
Vanille Gousse	½ gousse
Glucose	32
Belcolade Selection Extra Blanc 34 % Cacao-Trace	350
Eau d'hydratation	48
Gélatine	8

Tremper la gélatine dans 48 g d'eau froide.

Cuire le sucre à sec puis décuire avec la crème UHT, le lait chaud et la vanille.

Verser la préparation sur le glucose et la gélatine puis mélanger.

Incorporer progressivement au chocolat blanc.

Glacer la moitié de l'entremets avec le glaçage préalablement réchauffé à 35°C.

Flocage Amber

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	**180**
Belcolade Beurre de Cacao	**180**

Tempérer le chocolat Amber et beurre de cacao à 35°C.

Pulvériser l'entremets de moitié.

Montage et finition :

Pocher la mousse caramel dans les moules.

Insérer le crémeux griotte/orange.

Obturer avec le biscuit madeleine et le fourrage caramel. Surgeler.

Démouler et pulvériser la moitié de l'entremets avec le flocage chocolat Amber.

Glacer l'autre moitié de l'entremets et les mini madeleines avec le glaçage chauffé à 35°C.

Décorer avec des cercles élaborés avec le chocolat Amber et des chiffres en chocolat « 2025 » réalisés avec le chocolat Noir Sanaga.

Notes

puratos
Food Innovation for Good