

Entremets Mont-Blanc



Recette pour 2 entremets de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Orange	0.175	Marmelade d'orange : Piquer l'orange à l'aide d'une fourchette. La blanchir 2 fois, départ eau froide. Couper en morceaux et retirer les pépins. Les hacher au robot-coupe avec les oranges confites. Verser l'ensemble dans une casserole avec la purée d'orange puis mettre à chauffer. Ajouter le sucre pectiné puis faire cuire presque à sec.
Purée d'orange	0.100	
Sucre semoule	0.030	
Pectine NH	0.002	
Oranges confites	0.020	
Blanc d'œufs	0.070	Biscuit à la cuillère : Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs au batteur au fouet. Presque à la fin, ajouter le sucre doucement. Retirer la bassine du batteur et incorporer à la maryse, les jaunes. Ajouter délicatement les poudres. Pocher des disques de 16cm avec une douille n°14 puis cuire à 190°.
Sucre semoule	0.050	
Jaunes d'œufs	0.040	
Farine	0.035	
Fécule	0.015	
Purée d'orange	0.125	Crème pâtissière : réaliser une crème pâtissière avec tous les ingrédients. Ajouter en fin de cuisson la Mandarine Napoléon et le jus de citron. Réserver filmé.
Zeste d'orange	½	
Sucre semoule	0.025	
Jaunes d'œufs	0.025	
Poudre à crème	0.010	
Farine	0.010	
Mandarine Napoléon	0.030	
Jus de citron	0.005	
Crème pâtissière	0.400	Crème légère : monter la crème plutôt ferme. Lisser la crème pâtissière au fouet au batteur. Ajouter la Mandarine Napoléon puis mélanger délicatement à la maryse, la crème montée.
Crème fouettée	0.280	
Mandarine Napoléon	0.015	
Eau	0.200	Sirop d'imbibage : verser l'eau, le sucre et les graines de la gousse dans une casserole. Porter à ébullition puis ajouter le rhum. Réserver filé.
Sucre semoule	0.040	
Gousse de vanille	¼	
Rhum	0.020	
Lait	0.200	Bavaroise marron : hydrater les feuilles de gélatine. Faire bouillir le lait. Mélanger ensemble les jaunes et la crème de marron. Réaliser une crème anglaise puis ajouter la gélatine essorée. Mélanger et laisser refroidir à 25-30°C. verser progressivement la crème anglaise sur la crème fouettée mousseuse. Garnir aussitôt.
Jaunes d'œufs	0.060	
Crème de marron	0.100	
Feuilles gélatine 200b	0.005	
Rhum	0.025	
Crème fouettée	0.200	
Sucre semoule	0.280	Glaçage mandarine : mettre la gélatine à hydrater avec l'eau. Mettre le sucre, la crème et la purée d'orange à bouillir. A part, mélanger la mandarine Napoléon avec la fécule. Lorsque le mélange bout, hors du feu, ajouter la fécule en fouettant. Ajouter la gélatine hydratée. Mixer puis rectifier la couleur avec le colorant.
Crème fleurette	0.320	
Purée d'orange	0.320	
Fécule	0.030	
Mandarine Napoléon	0.050	
Gélatine en poudre	0.010	
Eau	0.060	
Colorant orange	QS	
Crème de marron	0.160	
Chocolat blanc	0.100	