

Entremets « Fleur de Madagascar »



Recette pour 3 entremets de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.100	<u>Biscuit chocolat</u>
Trimoline	0.030	Monter au batteur les œufs, la trimoline, le sucre, la poudre d'amande et le sel.
Sucre	0.050	Tamiser et ajouter le cacao, la levure chimique et l'amidon.
Poudre d'amande grillée	0.030	Réaliser une ganache avec la crème, le beurre et le chocolat.
Sel	0.001	Pocher 110g par empreinte.
Cacao poudre	0.010	Cuire à 170°C pendant 10 minutes.
Levure chimique	0.003	
Amidon de maïs	0.050	
Crème 35%	0.050	
Beurre doux	0.030	
Chocolat 64%	0.010	
Beurre	0.100	<u>Croustillant biscuité</u>
Farine	0.125	Pétrir le beurre, la farine, le sel, la levure chimique, les jaunes et le sucre.
Sel	0.001	Emietter et cuire à 170°C durant 25 minutes.
Levure chimique	0.004	Mettre en cuve.
Jaunes d'œufs	0.040	Base de biscuit 240g.
Sucre	0.070	Verser la base de biscuit à la sortie du four et mélanger l'ensemble.
Chocolat au lait 36%	0.060	Étaler 90g par empreinte de diamètre 16 cm et poser le biscuit refroidi. Congeler l'ensemble.
Beurre	0.010	
Pailleté feuilletine	0.015	
Gousse de vanille	½	<u>Crèmeux vanille</u>
Grains de café	0.055	Infuser 1 heure la vanille et les grains de café dans la crème chaude.
Crème liquide	0.530	Chinoiser et compléter le poids initial. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes et le sucre.
Sucre	0.075	Ajouter la gélatine ramollie, retirer la gousse, verser sur le chocolat et mixer.
Jaunes d'œufs	0.125	Couler en bac et refroidir.
Gélatine	0.004	Couler des inserts de 14 cm (3 x 250g)
Eau	0.021	
Chocolat 70%	0.025	



Recettes	Quantités	Progression
Crème	0.100	<u>Mousse au chocolat</u>
Lait	0.110	Frémir la crème, le lait et le glucose.
Glucose	0.100	Dissoudre la gélatine, ajouter le chocolat, mixer et refroidir à 31°C.
Gélatine	0.004	Ajouter la crème montée.
Eau	0.021	
Chocolat 70%	0.190	
Crème montée souple	0.290	
		<u>Chantilly décor</u>
Crème 35%	0.240	Réaliser une ganache, mixer et réserver.
Chocolat au lait 36%	0.165	Emulsionner et pocher en spirale diamètre 14 cm avec une petite douille st Honoré.
		<u>Glaçage de base</u>
Eau	0.190	Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.
Sucre	0.375	Verser sur le beurre de cacao, le lait concentré et le nappage neutre.
Glucose	0.375	Ajouter la gélatine.
Lait concentré sucré	0.250	
Beurre de cacao	0.135	
Nappage neutre	0.050	
Gélatine	0.022	
Eau	0.113	

Glaçage chocolat

1000g de glaçage de base avec 60g de chocolat noir 70%.

Finitions :

Utiliser un cercle de diamètre 16cm hauteur 4cm, pour y disposer la mousse au chocolat.

Disposer l'insert de crémeux café.

Garnir à nouveau de mousse pour couvrir l'insert.

Obturer avec le biscuit/croustillant

Surgeler

Glacer avec le glaçage noir (utilisation à 34°C)

Disposer la spirale de chantilly

Disposer le décor chocolat.

