

Entremets « Parfait chocolat »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.100	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.080	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.045	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.045	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Fécule	0.045	Dresser à la poche une cartouchiere et deux cercles inférieurs à la taille du cercle.
Sucre glace	0.020	Cuire 7mn à 220°C.
Jaune d'œuf	0.075	<u>Parfait chocolat</u>
Sucre	0.060	Faire bouillir l'eau et le sucre.
Eau	0.050	Verser aussitôt sur les jaunes et monter jusqu'à complet refroidissement.
Chocolat noir	0.190	Faire fondre au bain-Marie le chocolat.
Crème UHT	0.190	Verser un quart de l'appareil à bombe (jaunes et sirop) dans le chocolat fondu. Mélanger délicatement à la maryse. Quand tout le chocolat est mélangé, incorporer le reste de l'appareil à bombe.
		Monter la crème souple et incorporer délicatement à la maryse dans l'appareil au chocolat.
		Garnir le cercle et lisser à la palette.
Sucre cristal	0.150	<u>Sirop à 30° :</u>
Eau	0.125	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conservé au frais et couvert.
Eau	0.150	<u>Glacage chocolat :</u>
Sucre semoule	0.300	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.300	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré sucré	0.200	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine 200b	0.020	Chauffer à 40° et utiliser à 35°.
Eau	0.120	
Couverture noire	0.300	
Poudre d'amande	0.130	<u>Macarons chocolat :</u>
Sucre glace	0.125	Mixer ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la poudre de cacao.
Cacao poudre	0.008	Tamiser.
Couverture 64%	0.030	Faire fondre le chocolat à 35°C.
Blancs d'œufs	0.090	Monter les blancs et ajouter en fouettant, le sucre en 3 fois.
Blancs d'œufs	0.020	Verser le chocolat sur les blancs et mélanger à la maryse. Incorporer délicatement la poudre puis le blanc légèrement battu.
Sucre semoule	0.105	« macaroner » à la spatule pour faire retomber l'appareil.
		Dresser sur feuille à la poche à douille.
		Tapoter la plaque.
		Laisser crouter à l'air libre 20 à 30 minutes.
		Cuire 14 minutes à 150°C.
		A la sortie du four, mettre de l'eau sous la feuille de papier.
		Laisser refroidir.
		<u>Montage de l'entremets :</u>
		Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle
		Mettre le premier disque au fond (plus petit que le cercle) et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle
		Chemiser le moule de mousse et recouvrir le premier disque imbibé.
		Recouvrir de mousse et lisser
		Mettre au grand froid pour bloquer.
		Glacer.
		Décorer