

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Recette pour 2 entremets de 8 personnes		Entremets « Intense Cacahuète »
Recettes	Quantités	Progression
Poudre de noisettes Sucre glace Cacahuètes Blancs d'œufs Sucre	0.200 0.200 0.100 0.350 0.090	<u>Dacquoise noisette cacahuète</u> Monter les blancs avec le sucre, incorporer délicatement la poudre de noisette et le sucre glace tamisé ensemble, en dernier les cacahuètes concassées. Etaler sur feuille de papier cuisson et cuire au four à 200°C environ 15 minutes.
Couverture 64% Crème UHT Jaunes d'œufs Eau Glucose Poudre de lait	0.220 0.550 0.100 0.100 0.020 0.040	<u>Mousse chocolat</u> Faire fondre la couverture. Monter la crème fouettée. Mettre l'eau, le glucose, les jaunes et la poudre de lait dans une casserole. Cuire en remuant jusqu'à 70°C, puis verser cette pâte à bombe à grande vitesse dans un batteur jusqu'à refroidissement total. Mélanger au fouet la couverture avec 1/3 de la crème fouettée et la pâte à bombe, obtention d'un noyau. Emulsionner puis, petit à petit, mettre le restant de la crème fouettée.
Crème UHT Jaunes d'œufs Sucre Couverture noire Cacahuètes	0.400 0.080 0.040 0.150 0.150	<u>Crèmeux chocolat cacahuète</u> Mettre à chauffer la crème et le chocolat, verser les jaunes blanchis avec le sucre, cuire le tout à 85°C. Ajouter les cacahuètes hachées légèrement torréfiées. Couler les inserts puis surgeler.
Jaunes d'œufs Sucre Beurre Sel Farine Levure chimique	0.100 0.150 0.250 0.005 0.450 0.015	<u>Sablé breton</u> Sabler le beurre, le sel, la farine et la levure chimique ensemble. Blanchir à part, les jaunes, le sucre, puis incorporer ce mélange dans le sablage jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au froid avant de détailler à 4 mm d'épaisseur et cuire en cercle.
Couverture noire Beurre de cacao	0.100 0.100	<u>Montage et finition</u> Chemiser les cercles de mousse chocolat, insérer la dacquoise cacahuète de taille inférieure au cercle. Par-dessus, retourner l'insert crèmeux chocolat cacahuète, remettre une légère couche de mousse chocolat et terminer avec le sablé breton préalablement cuit en cercle. Retourner (montage à l'envers) Floquer les entremets à la sortie de surgélateur, mettre le décor.