



ENTREMETS EXOTIQUE

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat.

Pour 2 entremets de 14 cm de diamètre

DACQUOISE AMANDES COCO

2 blancs d'œufs 60 g sucre semoule 30 g amandes poudre 20 g coco râpée 15 g farine T45 30 g sucre glace	Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Ajouter la coco râpée. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule. Pour terminer mélanger ensemble les deux masses. Cuire à 190°C pendant environ 10 à 12 minutes.
--	--

CREMEUX PASSION

135 g pulpe passion 40 g jaune d'œuf 50 g œufs entiers 40 g sucre semoule 50 g beurre 1,5 g gélatine 130 g / cercle de 12 cm	<i>→ n'importe quel fruit, en jus</i> Faire bouillir en fouettant tous les ingrédients sauf le beurre. Après ébullition, attendre 40°C max. et mixer en incorporant le beurre froid. Garnir ensuite des poches jetables ou garnir des barquettes. Laisser refroidir, pour obtenir une texture crémeuse et consistante.
--	--

COMPOTEE MANGUE VANILLE ①

175 g dés de mangue 10 g beurre 40 g cassonade 2 g gélatine 1 gousse de vanille 90g / cercle de 12 cm	Couper la mangue en cube d'environ 1cm. Les faire revenir dans le beurre et la cassonade, puis ajouter les gousses de vanille fendues et grattées. Donner un bon bouillon puis ajouter la gélatine bien essorée. Réserver au frais. (<i>filmer au contact</i>)
--	---

mangue → ananas, pomme, etc.



CREME ANGLAISE DE BASE (2)

250 g Lait
250 g Crème entière
liquide
50 g Sucre en poudre
100 g Jaunes d'œufs

Sur feu moyen chauffer le lait, la crème et la vanille fendue et grattée. A l'aide d'un fouet, mélanger sans monter, les jaunes d'œufs et le sucre. Sur ce mélange verser, en remuant toujours, le liquide chaud. Reverser le tout dans la casserole et cuire sur feu doux. Remuer doucement jusqu'à une cuisson "à la nappe" de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre une température de 82 °C.
A ce moment retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise.

MOUSSE IVOIRE VANILLE

150 g crème anglaise de base
2,5 g de gélatine en feuille
2 gousses vanille
250 g chocolat Ivoire

225 g de crème entière liquide

Après avoir trempé la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer et l'ajouter à la crème anglaise chaude. Puis verser en trois fois sur le chocolat fondu afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange chocolat est à 45°C, incorporer la crème entière montée mousseuse. *entre 35° et 40° mieux*

MONTAGE

Dans un cercle de 12 cm, chemisé d'un rhodoïd, insérer un disque de dacquoise coco et y déposer 90g de compotée d'ananas vanille. Puis couler 130 g de crémeux passion. Congeler le tout.
Déposer cet insert congelé dans un cercle de 14 cm, chemisé d'un rhodoïd, et couler la mousse Ivoire vanille à hauteur. Congeler.
Démouler, décorer et laisser décongeler un minimum de 6 heures au réfrigérateur....