



TRANSGOURMET

Saint-Valentin ! Entremets Valentin



Ingrédients (pour 4 entremets de 12cm de diamètre)

Streusel Cacao :

- Farine : 110 gr
- Cacao : 17 gr
- Poudre d'amande grillée : 125 gr
- Cassonade : 125 gr
- Beurre : 125 gr
- Sel : 2 gr
- Bicarbonate de soude : 2 gr

Croustillant chocolat :

- Couverture Inaya : 38 gr
- Beurre : 20 gr
- Praliné noisette : 55 gr

- Streusel cacao : 175 gr
- Feuilletine : 20 gr
- Fleur de sel : 0,82 gr

Biscuit chocolat sans farine :

- Couverture Inaya : 110 gr
- Cacao pure pâte : 30 gr
- Beurre : 20 gr
- Jaunes d'oeufs : 190 gr
- Sucre (1) : 110 gr
- Blancs d'oeufs : 295 gr
- Sucre (2) : 110 gr

Crème passion et gingembre :

- Purée passion : 125 gr
- Gingembre frais râpé : 15 gr
- Vanille gousse : 1/4
- Jaunes : 37,5 gr
- Oeufs : 47 gr
- Sucre : 40 gr
- Beurre : 47 gr

Crèmeux chocolat :

- Crème liquide : 123 gr
- Lait entier : 68 gr
- Sucre semoule : 30 gr
- Jaunes d'oeufs : 22,6 gr
- Gélatine de poissons : 2,75 gr
- Eau : 19,25 gr

Gelée grande framboisée :

- Jus de grenade frais : 125 gr
- Purée de framboise : 38 gr
- Sucre : 25 gr
- Gélatine de poisson : 2,75 gr
- Eau : 19,25 gr

Préparation

Streusel Cacao :

Mélanger tous les ingrédients ensemble, passer au crible.
Cuire sur Silpain à 140°C, environ 40 minutes.

Croustillant Chocolat :

Fondre la couverture à 35°C, ajouter le beurre et le reste des ingrédients, bien mélanger.

Biscuit chocolat sans farine :

Fondre la couverture, la cacao pure pâte et le beurre (50°C).

Dans une première cuve de batteur, monter les jaunes avec le sucre(1) et dans un autre, les blancs avec le sucre(2).

Mélanger délicatement la moitié des blancs dans les jaunes montés. Verser le chocolat sur l'autre partie des blancs puis ajouter au mélange précédent.

Etaler sur plaque noire et Silpat et cuire à 180°C durant 10-12 minutes.

Crème passion et gingembre :

Chauffer la purée, le gingembre et la vanille gousse.

Infuser à couvert 10 minutes et chinoiser.

Blanchir les jaunes, les oeufs et le sucre.

Cuire l'ensemble à 85°C (épaississement) et faire refroidir à 40°C.

Ajouter le beurre pommade et mixer.

Crèmeux chocolat :

Réaliser une crème anglaise (83°C) et ajouter la gélatine rehydratée.

Verser sur les couvertures fondues.

Mixer l'ensemble.

Gelée grenade framboisée :

Mélanger à sec le sucre et le xanthane. Chauffer les purées à 40°C et ajouter au mélange précédent.

Fondre la gélatine réhydratée et l'ajouter.

Mixer.

Montage et finitions :

Chemiser les cercles de rhodoïd H3,5cm.

Étaler 60 grammes de croustillants chocolat et poser directement un disque de biscuit sans farine de diamètre 12cm.

Pocher 60 grammes de crème passion et gingembre et surgeler.

Pocher par-dessus 70 grammes de crémeux chocolat et surgeler.

Enfin, verser 60 grammes de gelée grenade framboisée et surgeler.

Réaliser des cerclages très fins de couverture noire ainsi que des disques de diamètre 13cm ajourés avec des emporte-pièces en forme de feuilles (utiliser plusieurs tailles).

Réaliser des feuilles rouges avec ces mêmes emporte-pièces.

Entourer les entremets avec un cerclage (comme une ceinture) et coller avec un cornet de chocolat noir bien chaud. Coller une feuille rouge pour décorer la jointure.

Poser un disque ajouré sur le dessus et coller avec trois petits points de chocolat.

Disposer des grains de grenade et des feuilles de différentes tailles.
