



TRANSGOURMET

Coussin d'amour de Vincent Boué



Ingrédients

Mousse bavaroise vanille et chocolat blanc

- Lait entier 3,6%MG 500 g.
- Jaunes d'œufs 200 g
- Sucre en poudre 200 g
- Chocolat blanc satin 500 g
- Gélatine 16 g
- Crème fouettée 35% M.G 800 g
- 1 gousse de vanille

Pâte de fruit à la framboise

- Pulpe de fruits sucrée à 10% 250 g
- Sucre en poudre 27 g
- Pectine jaune 6 g
- Sucre semoule 200 g
- Glucose cristal 50 g

- Solution acide citrique 50/50 5 g

Croquant praliné pistache

- Pure pâte de pistache 50 g
- Couverture ivoire 35% 75 g
- Brisures crêpes dentelles 90 g

Velours chocolat blanc

- Beurre de cacao 200 g
- Couverture ivoire 200 g

Crémeux griotte

- Feuilles de gélatine qualité Or 200 blooms 3 g
- Eau 15 g
- Sucre en poudre 20 g
- Beurre doux 5 g
- 1/2 gousse de vanille
- Pulpe de griotte 110 g
- Sucre en poudre 15 g
- Jaunes d'œufs 30 g
- Beurre doux 30 g

Préparation

Mousse bavaoise vanille et chocolat blanc

Ramollir dans l'eau les feuilles de gélatine. Mettre à chauffer dans une casserole le lait ainsi qu'une gousse de vanille fendue et grattée. Fouetter énergiquement dans un récipient les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.

Lorsque le lait frémit, verser la moitié de celui-ci sur les jaunes d'œufs blanchis. Reporter le tout sur le feu et cuire à 85°C. Verser le chocolat blanc et lisser à la spatule.

Ajouter la gélatine trempée afin de coller la préparation. Passer au chinois la crème anglaise collée et débarrasser dans une bassine filmée. Refroidir la crème anglaise collée à 25°C environ. Monter fermement la crème liquide façon chantilly. Lorsque la crème anglaise collée est froide, homogénéiser celle-ci à l'aide d'un fouet. Incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée avec un fouet.

La crème est alors prête et son utilisation (moulage) doit être immédiate.

Pâte de fruit à la framboise

Mélanger la pectine jaune et les 27 grammes de sucre en poudre. Verser en pluie sur la pulpe de fruits en chauffe (pas en ébullition). Ajouter le sucre et le glucose cristal et cuire à 107°C. Ajouter la solution acide et couler aussitôt dans une toile de cuisson siliconée à rebord ou dans un cadre, sur 2 mm d'épaisseur environ. Une fois refroidie, démouler sur une planche à découper et tailler au couteau. Pour éviter que votre couteau ne colle à la pâte de fruit, rincez et essuyez régulièrement celui-ci à l'alcool.

Croquant praliné pistache

Fondre la couverture à 45°C et ajouter la pâte de pistache. Terminer en ajoutant les brisures de crêpes gavottes.

Abaisser entre deux feuilles de papier guitare et détailler le fond.

Velours chocolat blanc

Fondre le beurre de cacao et la couverture à 50°C. Dans un pulvérisateur électrique verser le mélange chaud et pulvériser uniformément sur l'entremets congelé. Assurez-vous préalablement d'avoir protégé vos mûrs avec un emballage jetable (sac plastique, film étirable, carton...) ou utiliser une cabine.

Crémeux griotte

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau (15 g). Caraméliser à sec le sucre en poudre et décuire avec les 5 grammes de beurre. Ajouter la pulpe, les jaunes et le sucre en poudre.

Cuire l'ensemble 85°C. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies. Refroidir à 35°C et incorporer le beurre tout en mixant. Mouler aussitôt votre cœur avant de passer au grand froid.
