



**TRANSGOURMET**

## La Bascule par Jérôme De Oliveira



### Ingrédients (pour 8 entremets de 6 personnes)

Biscuit chocolat

- Pâte d'amande 188 gr
- Beurre extra-fin 213 gr
- Jaunes d'œufs 307 gr
- Purée de coco 74 gr
- Cacao en poudre 69 gr
- Chocolat de couverture 99 gr
- Blancs d'œufs 446 gr
- Sucre semoule 99 gr
- Sel fin 4 gr

Croustillant peta zeta

- Praliné noisette 89 gr
- Pâte de noisette 89 gr
- Feuillantine 89 gr
- Chocolat de couverture 44 gr
- Peta Zeta 89 gr

## **Praliné noisette**

- Eau 63 gr
- Sucre semoule 214 gr
- Sirop de glucose 10 gr
- Noisettes blanchies 322 gr
- Sel fin 1 gr
- Beurre de cacao 30 gr

## **Mousse Jivara**

- Crème fraîche fluide 235 gr
- Lait entier 235 gr
- Sucre semoule 35 gr
- Jaunes d'œufs 94 gr
- Chocolat de couverture 271 gr
- Chocolat de couverture 706 gr
- Crème montée 824 gr

# **Préparation**

## **Biscuit chocolat**

Tamiser la poudre de cacao. À la feuille du batteur, détendre la pâte d'amande très lentement avec les jaunes d'œufs et émulsionner. Ajouter le cacao en poudre, la purée de coco, le beurre fondu à 45°C et le chocolat fondu à 45°C. Ajoutez la meringue : étaler 1500 gr par plaque et cuire 13 minutes environ à 180°C.

## **Croustillant peta zeta**

Fondre la couverture à 45°C, mélanger tous les ingrédients à la feuille du batteur, étaler 50 gr sur le biscuit par entremets.

## **Praliné noisette**

Faire un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Torrifier les noisettes. Attendre qu'elles refroidissent et les mixer avec le caramel et le sel jusqu'à obtention d'une texture de praliné. Attendre que le mélange refroidisse et y ajouter le beurre de cacao fondu. Couler 80 gr de praliné sur le croustillant puis congeler.

## **Mousse Jivara**

Chauffer à 85°C la crème, le lait, le sucre et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat de couverture mixé et préalablement mis au frais (depuis la veille) et mixer le tout. À environ 35°C, incorporer délicatement et progressivement la crème montée avec un fouet. Verser 300 gr de mousse dans chaque moule puis déposer l'insert au milieu.

## **Montage**

Réaliser l'insert avec un biscuit, puis le croustillant et le praliné noisette. Congeler. Réaliser la mousse, verser dans le moule posé sur une plaque et muni d'une feuille guitare. Déposer l'insert au centre jusqu'à ce que la mousse arrive au ras du cercle. Congeler l'ensemble. Démouler l'ensemble puis pulvériser avec un nappage caramel. Décorer avec les petits poussins en chocolat noir sur une balançoire en chocolat dulcey.

---