

DECOUVERTE

Recette pour 3 entremets de 4.5 cm de haut : 1 de 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

**COMPOSITION: BISCUIT PRALINE – CROUSTILLANT LAIT – CREMEUX
CAMEL BEURRE SALE – CREME ONCTUEUSE CUMIN**

BISCUIT PRALINE

270 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
300 g de praliné noisette
260 g de blancs d'œufs
130 g de sucre semoule
140 g de farine
Q.S de graines de sésame
Poids total : 1130 g

A la feuille, au batteur, faire monter les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le praliné noisette. Incorporer les blancs montés, serrés avec le sucre semoule et délicatement incorporer la farine tamisée.

Dresser le biscuit sur feuille de « silpat » en cadre à biscuit de 1 cm de haut, et parsemer la moitié de graines de Sésame.

Cuire au four ventilé à 175°C , pendant environ 14 minutes.

CROUSTILLANT LAIT NOISETTE

120 g de couverture lactée 38%
40 g de beurre pommade
240 g de pâte de noisette
80 g de feuilletine.

Poids total : 480 g

Fondre la couverture lait à 40°C. Ajouter la pâte de noisette , le beurre pommade, la feuilletine.

Couler en fléxipans palet de 14 cm = 140 g ; 16 cm = 160 g ; 18 cm = 180 g.
Réserver au congélateur.

CREMEUX CARAMEL BEURRE SALE

110 g de sucre semoule
60 g de glucose
3 g de sel
100 g de beurre
300 g de pulpe de noix de coco
10 g de gélatine feuilles
300 g de crème fouettée

Poids total : 930 g (ave gélatine réhydratée)

Dans une casserole, cuire le sucre semoule, le glucose et le sel à 200°C, décuire avec la pulpe coco, le beurre, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, à 28°C ajouter la crème fouettée.

CREME ONCTUEUSE CUMIN

125 g de sirop a 30°B
70 g de jaunes d'œufs
100 g de crème fleurette
1 g de cumin en poudre (albert menes)
110 g de chocolat ivoire
8 g de gélatine feuilles
375 g de crème fouettée

Poids total : 470 g avec gélatine réhydratée

Cuire sur le feu le sirop à 30°B et les jaunes d'œufs à 85°C et faire monter au fouet au batteur jusqu'à refroidissement (pâte à bombe). Chauffer la crème fleurette et le cumin ; y incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) puis verser le tout sur le chocolat ivoire haché et lisser au fouet (ganache).

Refroidir la ganache ivoire à 40°C, incorporer la crème fouettée mousseuse et délicatement la pâte à bombe froide.

MONTAGE

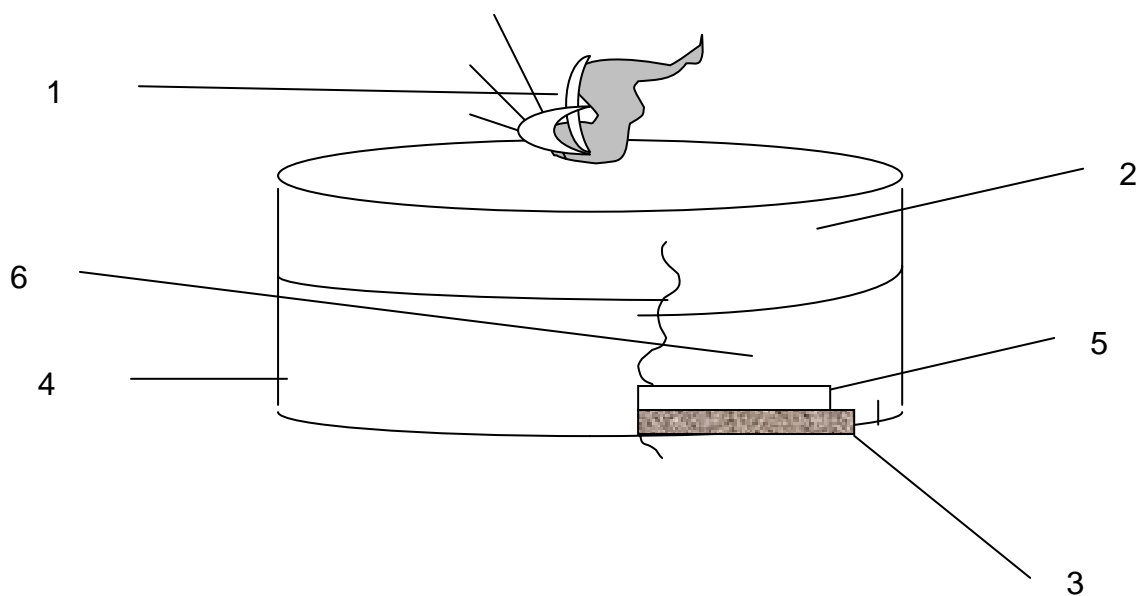
Chemiser des cercles de 4.5 cm de haut, avec un ruban rhodoïd et un biscuit praliné au sésame de 3.5 cm de haut. Poser un fond de croustillant lait, couler le crémeux caramel au beurre salé, placer un fond de biscuit et lisser avec la crème onctueuse cumin. Congeler.

DECORS ET FINITIONS

Poser sur l'entremets un chablon carrond et relisser avec le reste de crème au cumin. Congeler et enlever le chablon.

Glacer le dessus de l'entremets avec un glaçage neutre coloré café. Poser des impacts de feuille d'or, et deux tiges de vanille séchées.

DECOUVERTE



- 1 :Décors**
- 2 :Crème onctueuse cumin**
- 3 :Biscuit praliné**
- 4 :Biscuit praliné graines de sésame**
- 5 :Croustillant lait noisette**
- 6 : Crémeux caramel au beurre salé**



DÉCOUVERTE