

RIVIERA

Recette pour 4 entremets ronds de 4.5 cm de haut : 2 de 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

COMPOSITION : PRALINE FEUILLETE DACQUOISE NOISETTE CREMEUX CHOCOLAT LAIT CREME CITRON

DACQUOISE AUX NOISETTES :

375 g de blancs d'œufs
190 g de sucre semoule
150 g de poudre d'amande
150 g de poudre de noisette brute
130 g de sucre glace
45 g de farine
Poids Total : 1040 g

Procédé :

Faire monter au fouet au batteur, les blancs d'œufs serrés au sucre semoule. Incorporer le mélange de poudre d'amande, de noisette, de sucre glace tamisé et de farine tamisée. Dresser le biscuit à l'aide de chablons de 1,5 cm de haut (4 de 14, 2 de 16, 2 de 18 cm de diamètre, cuire à 175°C, pendant 15 à 18 minutes (four ventilé).

CROUSTILLANT LAIT NOISETTE

120 g de couverture lait 38%
240 g de pâte de noisette
40 g de beurre pommade
80 g de feuilletine
Poids total : 480 g

Fondre la couverture lait à 40°C , ajouter la pâte de noisette , le beurre pommade et la feuilletine.
Etaler sur les fonds de dacquoises (2x 14 cm = 60 g ; 1x16 cm = 90 g ;1x 18 cm = 120 g), Réserver au congélateur.

CREMEUX CHOCOLAT AU LAIT : (25 g par personne)

275 g de crème fleurette
175 g de couverture lactée
Poids Total : 450 g

Procédé :

Faire chauffer la crème fleurette jusqu'à ébullition. Ajouter la couverture hachée, lisser au fouet, couvrir et laisser refroidir. Lorsque le mélange est bien froid, l'émulsionner au fouet au batteur. Dresser sur les fonds de dacquoise noisette (80 pour 14 diam, 120 pour 16 diam, 160 pour 18 diam) surgeler.

CREME LEGERE AU CITRON (60 g par personne)

a) crème citron

200 g de jus de citron jaune
2 citrons zestés
180 g de sucre semoule
240 g d'œufs entiers
2 g de gélatine en feuilles
160 g de beurre

Poids Total : 730g (avec gélatine réhydratée)

Procédé :

Faire chauffer le jus de citron et les zestes de citron. Ajouter le mélange sucre et œufs , puis porter le tout à ébullition. Incorporer la gélatine égouttée, préalablement ramollie dans l'eau froide, puis le beurre en morceaux. Mixer, couvrir et laisser refroidir.

b) crème légère

730 g de crème citron
12 g de gélatine en feuilles
460 g de crème fouettée

Poids Total : 1260 g (avec gélatine réhydratée)

Procédé :

Faire fondre la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), la mélanger à la crème citron puis incorporer délicatement la crème fouettée.

MACARON CAFÉ :

10 g de blancs crus
250 g de poudre d'amande
400 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
20 g de Trablit

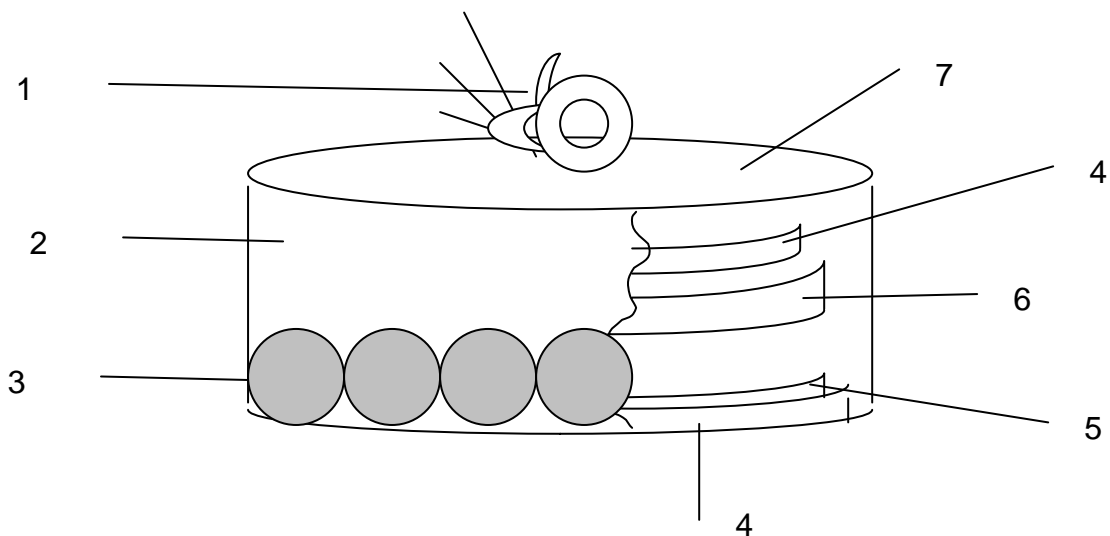
Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Meringuer les blancs d'œufs avec le sucre semoule pendant 10 minutes et ajouter le mélange tamisé, le Trablit, les blancs crus Faire légèrement retomber l'appareil pour le lisser.

Dresser sur feuille de "silpat" avec une poche à douille n°10 et cuire sur plaques doubles, four ventilé à 160°C, pendant environ 10 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

Dans un cercle de 4.5 cm de haut, chemisé d'un ruban PVC, placer un disque de dacquoise noisette (garni de praliné feuilleté). Recouvrir d'un peu de crème légère citron, puis placer un palet de crémeux chocolat lait. Disposer un disque de dacquoise noisette puis lisser de crème légère citron au ras du cercle. Congeler. Pulvériser une partie du dessus avec un appareil a velours noir . Glacer au nappage neutre, coloré citron et placer autour de l'entremets des macarons café. Décorer de tranches de citron séchées et fils chocolat.

RIVIERA



- 1 :Décors citron séché
- 2 :Glaçage lactée
- 3 :Macarons café
- 4 :Dacquoise noisette
- 5 :Praliné feuilleté
- 6 : Crémeux chocolat lait
- 7 :Crème légère au citron



RIVIERA