

SAFARI

Recette pour 3 entremets : 1 X 16 cm – 1 X 18 cm – 1 X 20 cm

**COMPOSITION : BISCUIT SAFARI CAFE – CROUSTILLANT PRALINE –
MOUSSEUX VANILLE PECAN – CREME ONCTUEUSE CHOCOLAT CAFE**

BISCUIT SAFARI CAFE

500 g de pâte d'amande crue 50%
500 g d'œufs entiers
30 g de pâte de café Trablit
100 g de farine T55
10 g de fécule
80 g de beurre

poids total : 1220 g

Détendre à la feuille au batteur, la pâte d'amande crue avec les œufs (les ajouter progressivement un à un).
Laisser monter en vitesse moyenne pendant 15 minutes puis ajouter la farine tamisée avec la fécule enfin le beurre fondu chaud et la pâte de café Trablit .
Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 08 minutes.

CROUSTILLANT PRALINE

40 g de couverture noire mi amer 58%
70 g de praline noisette
70 g de pâte de noisette non sucrée
70 g de feuilletine pailleté

poids total : 250 g

Fondre la couverture mi amère à 35 °C environ, ajouter le praliné noisette, la pâte de noisette et enfin le pailleté feuilletine. Dresser l'appareil dans des cercles.

Placer le tout au réfrigérateur. Réserver pour le montage.

70 g = 12 de diamètre
80 g = 14 de diamètre
90 g = 16 de diamètre

NOIX DE PECAN CAMELISEES

90 g de sucre semoule
30 g d'eau
120 g de noix de Pecan
30 g de beurre

Poids total : 210 g après cuisson

Cuire à 118°C, le sucre semoule et l'eau, ajouter les noix de Pecan hachées, sabler puis caraméliser à feu doux. A la fin, ajouter le beurre pour séparer les noix de Pecan caramélisées.

MOUSSEUX VANILLE PECAN

40 g de sucre semoule
20 g d'eau
70 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
30 g d'eau
50 g de blancs d'œufs
5 g de gélatine feuilles
300 g de crème fouettée
4 g de vanille liquide
180 g de noix de pecan caramélisées

poids total : 644 g (avec gélatine réhydratée)

Dans un poêlon en cuivre, réaliser une pâte à bombe en cuisant les 40 g de sucre et les 20 g d'eau à 121°C, verser sur les jaunes d'œufs et monter jusqu'à complet refroidissement .

Faire une meringue italienne en cuisant les 100 g de sucre semoule avec les 30 g d'eau à 121°C, verser sur les blancs mousses et monter jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger la pâte à bombe et la gélatine fondue, préalablement ramollie dans l'eau froide, la meringue italienne, ajouter la crème fouettée parfumée à la vanille et les noix de pécan caramélisées.

CHOCOLAT A PULVÉRISER :

200 g de beurre de cacao
200 g de couverture lactée 37 %

Fondre le beurre de cacao à 40°C, ajouter la couverture lactée et utiliser à 35°C environ.

MOUSSE ONCTUEUSE CHOCOLAT CAFE

100 g de lait entier
100 g de crème fleurette
40 g de sucre semoule
75 g de jaunes d'œufs
10 g de pâte de café Trablit
300 g de couverture lactée 37 %
100 g de couverture noire 64%
330 g de crème fouettée

Poids total : 1055 g

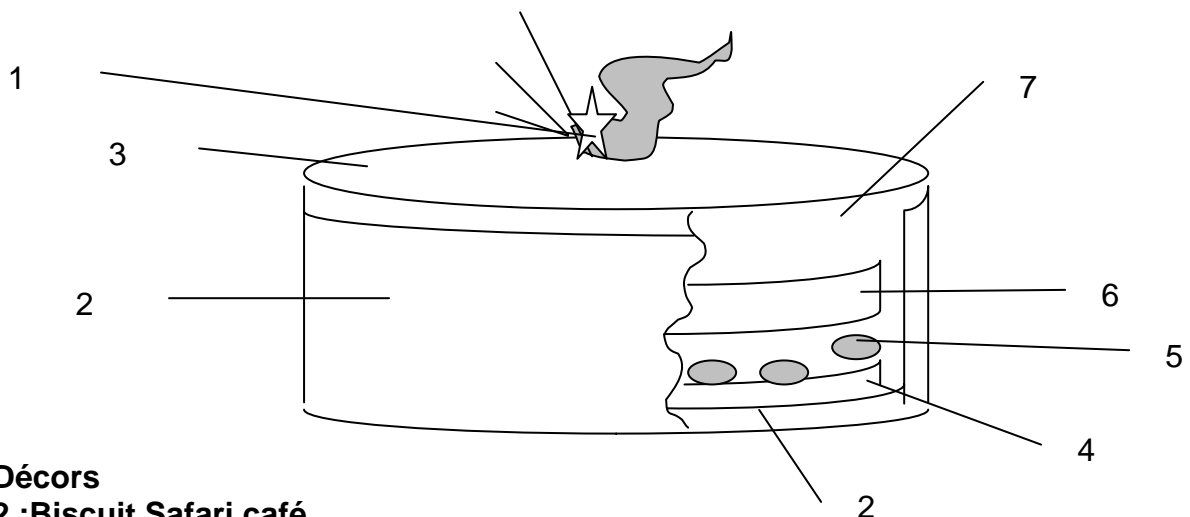
Réaliser une anglaise avec le lait, la crème fleurette et les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Cuire le tout à 85°C.
Ajouter la pâte de café et mixer, verser sur les couvertures hachées et incorporer la crème fouettée.

MONTAGE

Chemiser les cercles à entremets d'un film rhodoïd de 4.5 cm de haut. Placer sur le tour une bande de biscuit safari de 3.5 cm de haut et un fond de biscuit Safari café. Disposer un fond de croustillant, sur le biscuit safari, garnir à mi-hauteur de mousseux vanille pécan et finir le montage de l'entremets avec la mousse onctueuse chocolat café. Placer au congélateur et relisser.

DECORS ET FINITIONS

Pulvériser entièrement l'entremets décoré d'un triangle de biscuit safari avec un appareil velours lait.
Finir le décor avec du croustillant filo , vanille séchée et glaçage lait au cornet.



Décor

2 : Biscuit Safari café
3 : Pulvérisation velours noir
4 : Croustillant praliné
5 : Noix de pécan caramélisées
6 : Mousseux vanille pécan
7 : Mousse onctueuse chocolat café



SAFARI