

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ENTREMETS ECLAT D'OR

Pour 10 personnes
Cadre 22,5cm x 22,5cm

Crousti : 75g gavottes écrasées - 90g Jivara (ou chocolat au lait de couverture) - 150g praliné -

Fondre le Jivara au bain-marie ou au M.O par 30 secondes (il faut ~1min30 en remuant 1X). Mélanger avec le praliné et les gavottes. Réserver. Sur un plateau recouvert de papier sulfurisé poser le cadre, chemiser l'intérieur des côtés de rhodoïd). Verser le mélange puis lisser avec une spatule inox. Entreposer au réfrigérateur.

Mousse Jivara-Guanaja : 65g Jivara - 125g Guanaja (ou chocolat noir de couverture) - 375g crème liquide entière - 90g lait entier - 4,5g gélatine en feuilles -

Ramollir dans l'eau froide la gélatine. Fondre les chocolats au bain-marie ou au M.O par 30 secondes (en remuant 1X). Faire bouillir le lait, retirer du feu, ajouter la gélatine essorée dans les mains, fouetter afin que la gélatine soit fondue. Verser 1/3 dans les chocolats, remuer à l'aide d'une maryse (ou spatule en silicone), renouveler l'opération 2X.

Laisser tiédir. Pendant ce temps, fouetter la crème liquide en chantilly mousseuse (c'est à dire pas trop ferme). Mélanger aux chocolats 1/3 rapidement et les 2 autres 1/3 délicatement. Verser sur le crousti, lisser puis entreposer au congélateur.

Glaçage : 300g chocolat noir Guanaja - 75g huile neutre (huile de pépins de raisin) -

Fondre au bain-marie ou au M.O (par 30 secondes). Laisser tiédir, ajouter l'huile neutre. Remuer jusqu'à mélange homogène

Sortir le gâteau du congélateur. Ôter le cadre. Poser l'entremets sur un carton doré posé sur une grille (mise sur une plaque à pâtisserie). Couler le glaçage à l'aide d'un pichet à bec (faire vite vu que le gâteau est congelé et refroidit très vite le glaçage). A l'aide d'une spatule inox faire de petites retouches sur les côtés. Répartir des gavottes écrasées. Ôter le gâteau du carton, l'ébarber sur les côtés. L'entreposer sur le plat de service puis le garder au réfrigérateur (il faut compter 6h00 avant dégustation).

S'il fait très chaud comme ces temps-ci, ne sortez pas à l'avance l'entremets.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr