

ENTREMENTS

Caraïbe 66%

Unusual flavours and textures for an entremets rich in chocolate. The jelly lends lightness while also adding a decorative touch.



Recipe calculated for 6 round entremets 18cm in diameter and 4.5cm high.

HAZELNUT DACQUOISE

60 g Cake flour	7 g Dried egg whites
175 g Ground almonds or hazelnuts	105 g Sugar
200 g Granulated sugar	280 g Egg whites
	70 g Roasted hazelnuts

Sift the flour with the ground hazelnuts and the 135g of sugar. Mix the dried egg whites with the 70g of sugar. Beat the fresh egg whites, adding the mixed sugar and dried egg whites so as to obtain a perfectly smooth mixture. Finally, add the sifted ingredients and the hazelnuts, coarsely crushed, using a rubber spatula or scraper. Pipe out into 160cm spirals on a silicon baking sheet. Bake in a convection oven at 180-190 C, or in a deck oven at 200 C with the vent open.

MOUSSE ALLÉGÉE PUR CARAÏBE

790 g Lait entier
1580 g Crème fleurette 35%
935 g Caraïbe 66%
13 g Gélatine

500 g par entremets

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Hacher le chocolat ou utiliser les "Fèves Valrhona". Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter progressivement le reste du lait tout en conservant cette texture. Monter la crème moussieuse. Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C pour les noires. Couler de suite et surgeler.

GANACHE PUR CARAÏBE

620 g Crème fleurette
75 g Glucose
75 g Sucre inverti
575 g Pur Caraïbe 66%

MÉLANGE POUR FOISONNER :
250 g Ganache
250 g Crème fleurette

Faire bouillir la crème et le sucre inverti ; puis verser peu à peu sur le chocolat haché, afin de parfaire l'émulsion, mixer la ganache en fin de mélange. Prélever les 250 g de ganache et ajouter les 250 g de crème froide liquide, et réserver au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures. Laisser cristalliser la ganache restante et dresser à la poche sur les fonds de dacquoise.

GELÉE CARAÏBE

120 g Caraïbe 66%	25 g Sucre semoule
2 g Pectine X58 (Louis François)	400 g Lait entier

Mélanger le sucre à la pectine. A l'aide d'un fouet, ajouter au lait juste tiédi. Donner un bouillon. Verser une partie du lait sur le chocolat haché ou en "Fèves", et à l'aide d'une Maryse mélanger vigoureusement pour créer une émulsion. Continuer à ajouter le lait, tout en conservant cette texture élastique et brillante. Cette gelée pourra être réchauffée autant de fois que nécessaire en prenant soin d'atteindre impérativement les 60°C, pour utiliser ensuite à 35°C. Attention cette gelée ne se congèle pas.

MONTAGE ET DÉCOR

Déposer les fonds de biscuit dans les cercles, pocher la ganache (non mélangée à la crème liquide), puis couler la mousse. Lisser et surgeler. Monter le mélange ganache + crème liquide froide au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.

Décor : dresser à la douille lisse la ganache montée en formant des boudins serpentant la surface de l'entremets. Pulvériser de mélange chocolat noir. Une fois l'entremet décongelé, couler la gelée à 30/35°C dans les creux formés par les boudins.