

Flavio

Recette pour 6 Entremets de 18 cm Ø - h 4,5 cm



Biscuit huile d'olive

190 g	Œufs
95 g	Sucre
95 g	STABOLINE 815
95 g	Beurre
55 g	Crème EDELWEISS Artisal
140 g	Huile d'olive
200 g	Farine
30 g	TRADEXTRA
7 g	Levure chimique

Dans un batteur à l'aide du fouet, blanchir les œufs, le sucre et STABOLINE 815. Ajouter le beurre fondu à vitesse rapide. Verser ensuite la crème et l'huile d'olive à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange lisse et brillant. Incorporer délicatement les poudres mélangées et tamisées ensemble. Dresser 150 g par cercle de Ø 16 cm et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 12 min.

Sirop imbibage

300 g	Eau
150 g	STABOLINE 660

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Masse croustillante chocolat blanc riz soufflé

460 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC
20 g	Riz soufflé

Faire fondre le CROQUANT CHOCOLAT BLANC et ajouter le riz soufflé.

Insert praliné

1050 g	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE
150 g	CHOCOLAT LAIT 34% Artisal

Mélanger PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE avec le CHOCOLAT LAIT 34% Artisal préalablement fondu. Couler 200 g par empreinte Flexipan® de Ø 16 cm, réserver au grand froid.

Masse gélatine

20 g	Gélatine poudre 200 Bloom
120 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Mousse citron

290 g	Œufs
215 g	Sucre
65 g	TRADEXTRA
65 g	STABOLINE 815
2 pcs	Zestes de citron
250 g	Jus de citron (1)
440 g	Beurre
110 g	Masse gélatine
190 g	Jus de citron (2)
1100 g	Crème EDELWEISS Artisal

Réaliser une crème citron en cuisant au bain-marie les œufs, le sucre mélangé à TRADEXTRA, STABOLINE 815, les zestes et le jus de citron (1) jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière. Ajouter le beurre en morceaux puis mixer l'ensemble. Étaler sur plaque filmée puis passer au grand froid. Faire fondre la masse gélatine dans le jus de citron (2) chaud, ajouter ce mélange dans la crème citron refroidie et lissée. Incorporer la crème légèrement montée.

Montage & Finition

Après cuisson et refroidissement du biscuit huile d'olive, l'imbiber avec le sirop d'imbibage et y étaler la masse croustillante chocolat blanc au riz soufflé (80 g / biscuit). Passer au grand froid puis décercler.

Placer ce premier montage dans un cercle de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut muni d'une bande rhodoïd.

Remplir à mi-hauteur de mousse citron puis placer l'insert praliné.

Compléter et lisser à ras de mousse citron puis surgeler.

Démouler et pulvériser l'entremets d'un velours 50/50 beurre de cacao et CHOCOLAT BLANC 29 % Artisal coloré jaune.

Puis, glacer une partie de l'entremets avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT chauffé à +/- 40°C (utiliser une poche sans douille pour réaliser un dessin aléatoire).

Décorer avec du PRALIGRAINS, des meringuettes, des œufs réalisés en CHOCOLAT BLANC 29 % Artisal, des zestes de citron, des demi noisettes et de la feuille d'or.

