Douceur de Printemps
Pour !6 moules de 18 cm de Ø en silicone (réf : Silikomart Eclipse)



1. ***BISCUIT MOELLEUX NOISETTE (POUR UNE PLAQUE 40 X 60 CM)***

400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
200 g de crème liquide à 35% M.G.
150 g d'œufs
80 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
60 g de noisettes hachées

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre la préparation, la crème, les œufs et la pâte de noisette pendant 4 minutes. Etaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis parsemer les noisettes hachées. Cuire environ 20 minutes à 150°C.

2. ***PÂTE DE NOISETTE D'ITALIE FONDANTE***

80 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
60 g de sucre glace

Mélanger la pâte de noisette et le sucre

3. ***CRÉMEUX AU CAFÉ PUR ARABICA***

1250 g de crème liquide à 35% M.G.
30 g d**'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
250 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir 180 g de crémeux au café dans des cercles de 16 cm de Ø, puis poser sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Couler le restant du crémeux dans des empreintes de quenelles en silicone. Surgeler puis retirer les cercles et démouler les quenelles. Réserver au frais.

4. ***MOUSSE FAÇON TIRAMISU***

1500 g de mascarpone
50 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
30 g d'eau
210 g de sucre
12 **Feuilles de Gélatine Bronze Bovine Sébalcé**
360 g de jaune d'œufs
540 g de blancs d'œufs

Lisser le mascarpone avec la pâte de vanille. Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans ce sirop. Verser progressivement le sirop sur les jaunes d'œufs, puis battre à grande vitesse jusqu'à refroidissement. Monter les blancs en neige. Incorporer le mascarpone à la vanille, suivi des blancs montés.

5. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placer l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. ***GLAÇAGE MIROIR***

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules à mi-hauteur de mousse façon tiramisu. Déposer l'insert de crémeux au café. Recouvrir de mousse façon tiramisu en laissant la place pour le fond de biscuit. À la poche dresser des spirales de pâte de noisette fondante sur la mousse, avant de déposer les fonds de biscuit, côté noisettes hachées contre la mousse. Surgeler puis démouler. Appliquer le spray velours brun sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm. Glaçer les quenelles de crémeux au café pur arabica avec le glaçage à 45°C, puis sitôt glacés, les placer quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Déposer les quenelles sur les entremets puis décorer de chocolat noir.