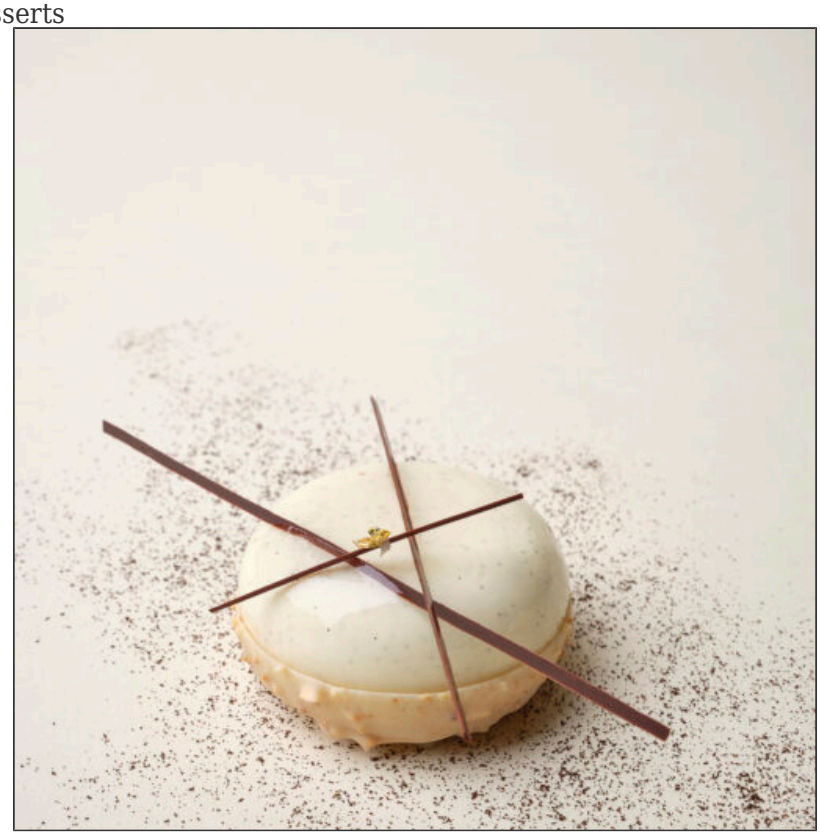
Entremets à la Vanille d’Ouganda
Recette pour !10 desserts



1. ***CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE***

46 g de chocolat blanc
116 g de crème à 35% de M.G.
1 **gousse de Vanille Gourmet d’Ouganda Sébalcé**
38 g de jaunes d’œufs

Faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu’à obtention d’une texture lisse et homogène. Dans une casserole, porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Retirer du feu et laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer la crème afin de retirer la gousse de vanille, puis verser progressivement la crème chaude sur le chocolat fondu en mélangeant jusqu’à parfaite émulsion. Incorporer les jaunes d’œufs et mélanger délicatement jusqu’à obtenir un appareil homogène. Couler 14 g de préparation dans des moules en silicone de 4 cm de Ø afin de réaliser les inserts. Cuire dans un four ventilé à chaleur sèche à 90°C pendant 22 minutes. Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au surgélateur pendant 45 minutes afin de faciliter le démoulage et l’utilisation ultérieure.

2. ***BISCUIT À LA VANILLE***

1 **gousse de Vanille Gourmet d’Ouganda Sébalcé**

105 g de beurre doux
96 g de sucre semoule
44 g de farine T55
2 g de levure chimique
105 de poudre d'amande
105 g de blancs d'œufs
44 g de miel d'acacia

Réaliser un beurre noisette, puis le réserver. Mélanger les poudres préalablement tamisées, puis incorporer les blancs d'œufs ainsi que la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter ensuite le beurre noisette tiédi et le miel et homogénéiser l'ensemble de la préparation.
Verser la masse dans un cadre de 11×26,5 cm préalablement disposé sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis étaler de manière régulière. Cuire au four à 160°C pendant environ 12 minutes. À la sortie du four, démouler et laisser refroidir le biscuit sur une grille. Une fois refroidi, détailler des disques de 4 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce, puis les superposer sur les inserts de crème brûlée à la vanille pour la suite du montage.

3. ***CROUSTILLANT AMANDE***

60 g d'amandes effilées
93 g de chocolat blanc
46 g de feuillantine
1 **gousse de Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé**

Torréfier les amandes au four à 170°C pendant 8 minutes, puis laisser refroidir. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Ajouter ensuite la feuillantine ainsi que la vanille préalablement grattée, puis mélanger délicatement afin d'obtenir une préparation homogène. Étaler la préparation entre deux feuilles guitare sur une épaisseur régulière, puis placer sur une plaque et réserver au réfrigérateur pendant environ 30 minutes afin de la faire cristalliser. Une fois la préparation raffermie, détailler des disques de 4 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer les disques de croustillant sous l'insert de crème brûlée, puis placer l'ensemble au surgélateur afin de faciliter le montage ultérieur.

4. ***MOUSSE À LA VANILLE***

140 g de crème à 35% de M.G.
3 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
18 g d'eau
300 g de crème fouettée
1 **gousse de Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé**
140 g de chocolat blanc

Au batteur, à l'aide du fouet, monter la crème jusqu'à obtenir une texture mousseuse (crème fouettée souple), puis la réserver à température ambiante. Hydrater la gélatine dans l'eau froide et

réserver.
Chauffer la crème avec la gousse de vanille préalablement fendue et grattée jusqu'à ébullition. Couvrir au contact avec un film alimentaire et laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer ensuite la crème infusée. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat préalablement fondu, en mélangeant entre chaque ajout afin d'obtenir une émulsion lisse et brillante. Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant, puis ajouter la masse gélatine et homogénéiser. Incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une mousse homogène.

Répartir 60 g de mousse à la vanille dans les moules (réf Stone 85), puis l'étaler sur les parois à l'aide d'une spatule coudée afin de chemiser les empreintes. Placer en cellule de refroidissement pendant 10 minutes afin de faire légèrement prendre la mousse. Compléter ensuite le montage en ajoutant l'insert constitué de croustillant amande, biscuit à la vanille et crème brûlée à la vanille (croustillant positionné en surface du moule), puis replacer en cellule de refroidissement pendant environ 2 heures pour une prise complète.

5. ***GLAÇAGE ROCHER À LA VANILLE***

96 g d'amandes hachées
444 g de chocolat blanc
82 g de beurre de cacao
75 g d'huile de pépin de raisin
1 g de fleur de sel
1 **gousse de Vanille Gourmet d'Ouganda Sébalcé grattée**

Concasser les amandes au couteau, puis les tamiser afin d'obtenir une taille régulière. Les disposer ensuite sur une plaque et les torréfier au four à 170°C pendant 8 minutes. Réunir tous les autres ingrédients du glaçage dans un cul-de-poule et les faire fondre au bain-marie, en mélangeant régulièrement. Tempérer ensuite le glaçage à 29°C. Démouler les entremets puis les disposer sur une grille de glaçage. Les napper de nappage neutre chaud à 29°C de manière uniforme.
Retirer l'excédent de nappage sur chaque entremets, puis piquer un cure-dent au centre afin de faciliter la manipulation. Les placer au surgélateur pendant 10 minutes afin de raffermir la surface. Tremper les entremets à mi-hauteur dans le glaçage rocher, puis les déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Retirer l'excédent de glaçage si nécessaire.

6. ***MONTAGE & FINITION :***

Décorer les entremets de tiges de chocolat, poudre de vanille et de feuille or.