Entremets « Caramélis à la vanille Tahitensis »
Pour !6 entremets de 18 cm de Ø



1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

600 g de beurre
9 g de sel
375 g de sucre glace
120 g de poudre d'amande brute
210 g d'œufs entiers
15g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sel, le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs et l'extrait de vanille Tahitensis. Terminer par la farine afin de ne pas donner trop de corps à la pâte. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation (minimum 2 heures).

2. ***CRÉMEUX À LA VANILLE TAHITENSIS***

615 g de crème
200 g de lait
2 gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
160 g de sucre semoule

300 g de jaunes d'œufs
25 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
150 g d'eau froide
90 g de beurre

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Porter à ébullition la crème et la gousse de vanille Tahitensis fendue et grattée. Verser la moitié sur les jaunes puis réaliser une crème anglaise. Chinoiser et incorporer la gélatine.
A 35°C, ajouter le beurre. Mixer afin de lisser le crémeux.
Couler en Flexipan® de 16 cm de Ø.
Surgeler.

3. ***DACQUOISE AMANDE NOISETTE***

500 g de blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
400 g de sucre glace
400 g de poudre d'amande
200 g de noisettes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs avec la moitié du sucre semoule, serrer avec le reste de sucre semoule. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs.
Mouler en Flexipan® de 16 cm de Ø et parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle et cuire à 170°C au four ventilé environ 18 min. Laisser refroidir.

4. ***GLAÇAGE CARAMEL À LA VANILLE TAHITENSIS***

720 g de sucre semoule
600 g d'eau
600 g de crème liquide à 35% M.G.
40 g de fécule de pomme de terre
20 g de feuille de Gélatine Argent Sébalcé
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Cuire le sucre semoule à 185°C et décuire le caramel avec les 600 g d'eau chaude.
Mélanger la crème et la fécule à froid et porter le tout à ébullition tout en remuant.
Puis incorporer la gélatine hydratée et égouttée. Ajouter l'extrait de vanille Tahitensis. Réserver au réfrigérateur.
Conseil d'utilisation : Fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

5. ***BAVAROISE CARAMEL***

260 g de sucre semoule
500 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35% de M.G.
6 g de fleur de sel
180 g de jaunes d'œufs
20 g de Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé
100 g d'eau froide
750 g de crème fouettée à 35% de M.G.

Hydrater la gélatine avec les 100 g d'eau froide. Cuire le sucre semoule à sec à la teinte caramel, décuire avec le lait, la crème chaude et la fleur de sel. Verser sur les jaunes, et réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine. Refroidir, mélanger délicatement la crème fouettée.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans un cercle de 4,5 cm de hauteur, placer du rhodoïd. Disposer un disque de dacquoise. Garnir de 1 cm de bavaroise caramel. Placer l'insert de crémeux à la vanille Tahitensis. Garnir à nouveau d'un trait de bavaroise caramel. Placer la seconde dacquoise. Lisser au ras du cercle avec la bavaroise.Surgeler. Glacer avec le glaçage caramel à la vanille Tahitensis. Déposer l'entremets sur le disque de sablé, préalablement chablonné, puis décorer avec des plumes en chocolat noir.