Entremets Douceur d’Italie
Pour !4 entremets de 16x6 cm pour 8 personnes



1. ***GÉNOISE CACAO***

   750 g de **Génoise Extra ancel**
   450 g d’œufs
   150 g d’eau
   45 g de cacao en poudre

   Au batteur, à l’aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients pendant 1 minute puis à vitesse rapide pendant 8 à 10 minutes. Répartir la masse dans 4 cercles de 16×6 cm préalablement graissés avec l**’Agent de démoulage Ouragan ancel**. Cuire environ 25 minutes à 170°C en four ventilé. Retirer les cercles après complet refroidissement.

2. ***SIROP À LA VANILLE TAHITENSIS***

   500 g d’eau
   500 g de sucre
   40 g d’**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Porter à ébullition dans une casserole l’eau, le sucre et l’extrait de Vanille Tahitensis. Refroidir.

3. ***CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE***

   1300 g de crème pâtissière réalisée avec la **Crème Pâtissière à chaud ancel**
   1000 g de beurre pommade

   Au batteur, à l’aide de la feuille, lisser la crème pâtissière, incorporer le beurre pommade puis émulsionner.

4. ***CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE À LA NOISETTE D'ITALIE***

   1800 g de crème au beurre mousseline
   250 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**

   Incorporer la pâte de noisette dans la crème au beurre.

5. ***CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE CHOCOLAT***

   500 g de crème au beurre mousseline
   100 g de chocolat noir de couverture fondu

   Incorporer le chocolat dans la crème au beurre

6. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

   1 **Spray Velours Brun ancel**

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

7. ***MONTAGE & FINITION***

   Couper les 4 génoises cacao en trois. Imbiber les 3 premières couches de génoise avec le sirop à la vanille
   Tahitensis, puis déposer une couche d’1 cm de crème au beurre mousseline à la noisette d’Italie. Déposer

une seconde couche de génoise cacao, l'imbiber, puis recouvrir d'1 cm de crème au beurre mousseline à la noisette d'Italie.

Déposer la dernière couche de génoise cacao, l'imbiber, puis recouvrir de crème au beurre mousseline à la noisette d'Italie. Masquer finement les bords des entremets, puis, à l'aide d'un peigne, imiter les cernes du bois sur le dessus des entremets. Réfrigérer environ 1 heure. Masquer les bords de crème au beurre mousseline chocolat, puis, à l'aide d'une palette, imiter les nervures de l'écorce du bois.

Placer les entremets au surgélateur pendant environ 10 minutes afin de bien les refroidir avant d'appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 20 cm. Décorer d'éclats de noisettes caramélisées