

Entremets Douceur du Piémont

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 16x6 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 DU PIÉMONT**

1800 g de crème au beurre mousseline  
250 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont 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 du Piémont. Déposer

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

Déposer la dernière couche de génoise cacao, l'imbiber, puis recouvrir de crème au beurre mousseline

à la noisette du Piémont. 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