

Entremets glacé caramel au sel de Guérande-vanille Bourbon de Madagascar
Pour 1 cadre(s)



1. **FONDANT AU CHOCOLAT**

Pour 1 plaque(s) de 40×60 cm :
1000 g de Fondant au Chocolat ancel
400 g de beurre fondu
200 g d'œufs entiers
120 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Etaler la masse dans un ou des cadre(s) de 40×60 cm posé(s) sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé et environ 20 min en four à sole.
Laisser refroidir puis surgeler après cuisson.

2. **CRÉMEUX CARMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1200 g de Crèmeux Caramel au sel de Guérande ancel

3. **GLACE CARMEL**

200 g de base Perfetta 100 cresco
600 g de sucre
300 g de crème liquide à 35% M.G.
2000 g de lait entier
40 g d'améliorant Smuter cresco

Cuire un caramel à sec avec 300 g de sucre, puis décuire avec la crème préalablement chauffée. Mélanger à sec les 300 g de sucre restants et la préparation pour base. Ajouter le lait, le caramel, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

4. **GLACE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
300 g de crème liquide à 35% M.G.
2000 g de lait entier
150 g de pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon (Vanille Bourbon de Madagascar)cresco
60 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la pâte aromatique puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

5. **MONTAGE ET FINITION**

Étaler le crémeux caramel sur le fondant au chocolat puis placer au surgélateur au moins 2 heures. Sangler puis étaler successivement les glaces caramel et vanille dans le ou les cadre(s). À l'aide d'une spatule, donner un effet de petites vagues sur toute la surface du cadre. Surgeler puis retirer le cadre à l'aide d'un chalumeau. Réaliser un flochage à 50°C au chocolat noir. Détailler en entremets selon la taille souhaitée puis décorer.