

Entremets Halloween : Jack'O
Pour 1 gâteau de 10 à 12 personnes



1. **ROULADE GÉNOISE (POUR UNE ROULADE DE 40 X 60 CM)**

330 g de **Génoise ancel**
200 g d'œufs
70 g d'eau

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients pendant 1 min, puis à vitesse rapide pendant 7 min. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler la masse uniformément, puis cuire environ 10 min à 200°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Retirer la papier cuisson après refroidissement.

2. **SIROP VANILLE POUR IMBIBAGE**

250 g d'eau
300 g de sucre
10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Porter à ébullition dans une casserole l'eau, le sucre puis ajouter l'arôme vanille.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1 L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. **CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE**

500 g de crème pâtissière
500 g de beurre pommade
10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Emulsionner le beurre et la crème pâtissière, ajouter l'arôme vanille en fin de battage.

5. **FRAMBOISE LINZER**

300 g de **Framboise Linzer ancel**

6. **PÂTE D'AMANDE DÉCOR**

1000 g de **Pâte d'amandes 23% ancel**
Colorants alimentaires

7. **MONTAGE & FINITION**

Réserver 150 g de crème au beurre mousseline pour la dernière étape de la réalisation de la tête. Découper des disques de biscuits de différentes tailles afin de réaliser la forme de la tête puis imbiber légèrement le biscuit de sirop vanille. Etaler une fine couche de **Framboise Linzer** sur une des faces des biscuits puis étaler ensuite une couche de crème au beurre mousseline. Procéder au montage de la tête en alternant les couches de biscuit et crème au beurre mousseline. Utiliser les chutes de génoise préalablement imbibées et nappées de **Framboise Linzer**, ainsi que de la crème au beurre, pour donner la forme de la tête. Placer au frais environ deux heures. Creuser les orifices des yeux et de la bouche avec un couteau d'office et masquer l'entremets avec les 150 g de crème au beurre mousseline. Etaler la pâte d'amandes sur 3 mm d'épaisseur et recouvrir tout l'entremets puis marquer les yeux et façonner le nez. Avec des ébauchoirs, marquer la pâte d'amande en donnant du relief puis réaliser des effets d'ombre avec un aérographe et de **l'Extrait de café Sébalcé**. Réaliser des yeux en sucre coulé coloré et des dents pointues en chocolat blanc puis réaliser la partie citrouille de l'entremets, en pâte d'amande colorée.