Entremets Pur Vanille Bourbon
Pour !5 entremets de 18 cm



1. ***GRANOLA AU CHOCOLAT BLANC***

300 g de flocons d’avoine
70 g d’amandes effilées
80 g de noisettes hachées
50 g de sucre semoule
50 g d’eau
100 g de chocolat blanc
70 g de beurre pommade

Dans un récipient, mélanger les flocons d’avoine avec les noisettes et les amandes. Dans une casserole, porter l’eau et le sucre à ébullition puis verser le sirop dans le récipient sur les flocons d’avoine, amandes et noisettes, mélanger puis chinoiser. Repartir le granola sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé en les retournant de temps à temps. Laisser refroidir complètement puis ajouter le chocolat blanc fondu suivi du beurre. Répartir le mélange dans des cercles de 16 cm de Ø puis réfrigérer.

2. ***BISCUIT JOCONDE À LA VANILLE BOURBON***

200 g de sucre

150 g de poudre d’amande
100 g d’œufs
120 g de blancs
30 g de beurre fondu
50 g de farine
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Au batteur, à l’aide de la feuille, à vitesse rapide, battre les œufs, le sucre, la poudre d’amande et la pâte de vanille pendant 4 min. Monter les blancs en neige et les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter le beurre fondu suivi de la farine tamisée. Etaler uniformément sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé. Après refroidissement, détailler les fonds de 16 cm de Ø.

3. ***SIROP À LA VANILLE BOURBON***

200 g de sucre
200 g d’eau
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter l’eau, le sucre et la pâte de vanille à ébullition, puis laisser refroidir complètement.

4. ***INSERT CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON***

200 g de jaunes d’œufs
200 g de sucre
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
500 g de lait
500 g de crème liquide à 35% M.G.

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de vanille, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Couler dans des empreintes à inserts en silicone de 15 cm puis cuire puis cuire environ 20 min à 100°C en four ventilé. Surgeler puis démouler.

5. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

1 L de lait entier
200 g de jaunes d’œufs
200 g de sucre
50 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
10 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
1000 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de vanille avec la moitié du sucre. Dans un récipient, à l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30 °C max. Incorporer la crème fouettée.

6. ***GLAÇAGE MIROIR À LA VANILLE BOURBON***

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 45°C. Ajouter la pâte de vanille.

7. ***CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON***

250 g de crème liquide à 35% M.G.
50 g de **Crémeux chocolat blanc ancel**
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème et la pâte de vanille à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et pâte de vanille puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Placer les cercles à entremets de 18 cm de Ø préalablement graissés légèrement avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposer les fonds de granola au chocolat blanc suivi de la moitié de la bavaroise à la Vanille Bourbon. Poser un fond de biscuit joconde à la Vanille Bourbon préalablement imbibé de sirop à la Vanille Bourbon. Poser dessus un disque d'insert crème brûlée à la Vanille Bourbon. Répartir le reste de bavaroise à la Vanille Bourbon puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage miroir à la Vanille Bourbon à 30°C. Masquer le tour des entremets de bâtonnets d'amande caramélisés. Dresser le crémeux à la Vanille Bourbon à la mini douille saint Honoré puis décorer de tuiles de chocolat blanc.