Entremets Vanille-Yuzu
Pour !24 entremets individuels



1. ***SABLÉ AU CHOCOLAT-YUZU***

   250 g de beurre pommade
   250 g de sucre glace
   40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
   100 g de jaunes d'oeufs
   450 g de farine
   25 g de poudre de cacao
   5 g de Baking Powder ancel

   Mélanger au batteur à la feuille, le beurre, le sucre glace, l'arôme naturel de Yuzu et les jaunes d'oeufs. Ajouter la farine, le cacao et le baking puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Filmer, laisser reposer au frais 2 heures puis l'étaler sur 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce uni de même Ø que les entremets, détailler 24 fonds de pâte. Déposer les fonds sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 180°C en four à sole.

2. ***BAVAROISE À LA VANILLE***

   800 g de lait

140 g de jaunes d’oeufs
160 g de sucre
800 g de crème chantilly sucrée à 10%
13 g de Gélatine de Poisson en poudre 200B Sébalcé
30 g d’Extrait de vanille Sébalcé (Bourbon, Tahitensis ou de Madagascar)
65 g d’eau

Dans une casserole, verser le lait avec 100 g de sucre puis porter à ébullition. A l’aide d’un fouet, blanchir les jaunes d’oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Prélever 250 g de crème anglaise pour réaliser les inserts chocolat au lait Yuzu. Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l’eau environ 10 min. Fondre la masse gélatine dans la crème anglaise restante encore chaude, puis laisser refroidir à environ 25°C. Ajouter l’extrait de vanille puis incorporer progressivement la chantilly.

3. ***INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT YUZU***

250 g de crème anglaise
250 g de pistoles de chocolat au lait
20 g d’Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
QS de Colorant vert Sébalcé

Verser les 250 g de crème anglaise prélevée encore chaude sur les pistoles de chocolat au lait, ajouter l’arôme naturel de Yuzu puis mélanger jusqu’à obtention d’une masse homogène. Couler dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

4. ***GELÉE DE YUZU***

120 g d’eau
80 g de sucre
4 g de Gélatine de Poisson
en poudre 200B Sébalcé
20 g d’eau
5 g d’Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l’eau froide environ 10 min. Chauffer l’eau et le sucre jusqu’à dissolution pour y faire fondre la masse gélatine puis ajouter l’arôme naturel de Yuzu. Couler la gelée dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

5. ***EFFET VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

Utiliser le spray à T° ambiante. Bien agiter avant emploi.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la moitié de la bavaroise à la vanille dans les moules individuels en silicone puis placer un insert de crémeux chocolat au lait Yuzu. Répartir le reste de bavaroise à la vanille puis surgeler avant de démouler. Pulvériser les entremets encore congelés avec le spray velours blanc à une distance d'environ 25 cm. Déposer les entremets sur les fonds de pâte sablée. Déposer un mini dôme de gelée de Yuzu sur le dessus puis décorer avec des décors en chocolat au lait.