Entremets « Le Tahitien » Abricot-Caramel-Vanille
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm



1. ***BISCUIT FINANCIER ABRICOT***

   Pour 2 plaques de 40×60 cm :
   1000 g de Financier ancel
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d'œufs
   400 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

   Mélanger la préparation pour Financier, le beurre et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Diviser la masse en deux puis l'étaler uniformément sur les plaques de 40×60 cm recouvertes d'un tapis de cuisson. A l'aide d'une poche à douille, marbrer la pâte de fourrage abricot. Cuire environ 15 min à 150 °C en four ventilé ou 20 min à 180°C en four à sole. Laisser refroidir complètement avant de retirer les tapis de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

   1500 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel

3. ***MOUSSE ROYALE À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de Meringue ancel
150 g d'eau tempérée

400 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
60 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
540 g d'eau
1550 g de chantilly

Battre la préparation pour meringue et l'eau 10 min à vitesse rapide.

Délayer la préparation pour bavarois et l'extrait de vanille dans l'eau. Incorporer la meringue suivie de la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. ***NAPPAGE MIROIR***

400 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel
QS Colorant Jaune Sébalcé

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant caramel au micro-onde puis l'étaler dans le cadre sur la première feuille de financier. Déposer la deuxième feuille de financier puis la recouvrir avec la mousse royale à la vanille. Surgeler puis retirer le cadre. Napper la surface avec le nappage miroir. Détailler en entremets puis décorer.