L’Intensément Caramel
Pour !3 entremets de 22 cm de Ø



1. ***DACQUOISE AUX NOIX***

210 g de blancs d’oeufs
90 g de sucre semoule
210 g de sucre glace
210 g de poudre de noix torréfiée
60 g de farine
70 g de noix hachées torréfiées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de Ø préalablement graissés légèrement avec l’Agent de démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre de noix et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. A la poche munie d’une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Parsemer les noix hachées torréfiées puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercle en passant une lame de couteau entre la dacquoise et le cercle.

2. ***CRÉMEUX CARAMEL VANILLÉ***

100 g de **sucre**
1000 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**
20 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau. Décuire avec la crème et l'extrait de vanille, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir immédiatement dans les fonds de dacquoise. Réfrigérer.

3. ***MOUSSE LÉGÈRE CARAMEL***

150 g d'eau
150 g de sucre
225 g de jaunes d'œufs
6 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
70 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**
800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d'œufs et l'arôme caramel à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 3 x 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

4. ***GLAÇAGE MIROIR CARAMEL***

800 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel
30 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**

Chauffer le glaçage à environ 50°C. Ajouter l'arôme caramel puis mélanger en conservant des marquants dans le glaçage.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer les mousses légères caramel sur grille puis les glacer avec le glaçage miroir caramel à 30°C. Immédiatement après le glaçage, placer la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses glacées sur les fonds de dacquoise aux noix recouverts de crémeux vanillé caramel puis masquer les bords avec les noix caramélisées. Décorer avec une tuile au caramel.