

Œuf de Pâques

Pour 4 entremets œufs de 22 cm



1. **BROWNIE AUX CACAHUÈTES (1 PLAQUE 40X60 CM)**

1000 g de **Brownie Tout Chocolat ancé**

300 g d'œufs

380 g de beurre pommade

250 g d'arachides torréfiées

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger la préparation pour brownie, les œufs et le beurre jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer les arachides. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément.

Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou 20 minutes en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et détailler les fonds en utilisant une forme d'œuf en inox de 22 cm. Réserver au réfrigérateur.

2. **BAVAROISE NOISETTE**

500 ml de lait entier

150 g de **Pure pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**

40 g de sucre

80 g de jaunes d'œufs

5 feuilles de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé**
500 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait et la pâte noisette puis porter à ébullition. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le mélange lait-pâte noisette encore bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 30°C. Incorporer la crème fouettée.

3. CRÉMEUX CHOCOLAT

750 g de crème liquide à 35% M.G.
150 g de **Crémeux Chocolat ancé**

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement dans les formes d'œufs de 20 cm posées sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Surgeler avant de démouler puis réserver au congélateur.

4. CRÉMEUX NOISETTE

750 g de crème liquide à 35% M.G.
100 g de **Pure pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
150 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancé**

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

5. CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)

1 L de lait
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancé** de votre choix
100 g d'œufs
200 g de sucre

OU

400 g de **Crème Pâtissière à froid Premium ancé**
1 L d'eau froide

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

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

6. CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS

500 g de crème pâtissière

25 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

4 feuilles de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé**

500 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Ajouter l'extrait de vanille suivi de la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide, égouttée et fondu. Incorporer progressivement la crème fouettée.

7. GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

2000 g de **Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

8. DÉCOR VELOURS BRUN

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

9. MONTAGE ET FINITION

Déposer les fonds de brownie aux cacahuètes dans les formes d'œufs posées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartir la bavaroise noisette dans les formes. Placer les inserts de crémeux chocolat en les pressant contre la bavaroise noisette. Répartir la crème diplomate à la vanille Tahitensis puis surgeler avant de retirer les formes. Glacer les entremets avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C, puis, d'un seul et unique coup de spatule, retirer l'excédent de glaçage de la surface. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, foisonner le crémeux noisette quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. À l'aide d'une poche, dresser des pointes de crémeux noisette sur les entremets en suivant les contours. Réaliser des œufs ajourés en chocolat fin puis les placer deux minutes au congélateur. Dès la sortie du congélateur, appliquer le décor velours brun sur les œufs en chocolat à une

distance d'environ 20 cm. Poser les œufs en chocolat sur les pointes de crémeux noisette. Décorer avec de la nougatine aux amandes.