année 2014

Entremets chocolat crémeux pistache

Ingrédients pour le crémeux à la pistache (peut se faire la veille) : (recette pour 1 cadre 24 x 34cm) : 190 g lait, 190 g crème fleurette UHT, 100 g jaunes d'oeufs (1 jaune pèse 20 g environ), 100 g sucre, 80 g pâte de pistaches, 8 g de gélatine (4 feuilles)

Mettre la gélatine à tremper dans un grand récipient rempli d'eau très froide.Chauffer la crème et le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet, ajouter la pâte de pistaches, puis verser une partie du liquide chaud et remettre à cuire doucement pour obtenir une texture onctueuse dite "à la nappe" (environ 83°C-85°C). Ajouter la gélatine essorée et mélanger à la spatule. Verser dans le Flexipat® et congeler.

Ingrédients pour le biscuit éponge cacao (pour 1 cadre Flexipat® 24 x 34cm) : 142 g jaunes d'oeufs (1 jaune pèse 20 g environ) , 120 g sucre, 30 g farine, 45 g cacao en poudre, 45 g de fécule (facultatif), 45 g beurre, 140 g blancs d'oeufs, 25 g sucre

Dans la cuve du batteur avec le fouet, monter au ruban les jaunes avec la première partie du sucre (les 120 g) (vitesse 7 pour le KA).

Tamiser ensemble la farine, le cacao en poudre et éventuellement la fécule. Fondre le beurre au micro-onde. Mélanger les jaunes et le beurre fondu.

Monter les blancs dans la cuve du batteur avec le fouet, serrer avec le sucre restant (25 g) pour obtenir une texture ferme et souple. Incorporer délicatement les blancs montés dans le mélange jaunes/sucre/beurre. Puis incorporer les poudres délicatement sans trop casser le volume. Verser l'appareil dans le Flexipat®. L'étaler à la spatule coudée. Mettre au four à 190°C pendant 10 minutes environ.

Laisser refroidir. Et démouler.

Ingrédients pour la mousse parfait au chocolat noir (pour le cadre 24X34cm) : 45 g eau, 120 g sucre, 75 g jaunes, 112.5g oeufs, 300 g chocolat de couverture noir 65-66%, 420 g crème liquide entière 35% MG

Monter la crème au batteur à moyenne vitesse jusqu'à consistance ferme et la réserver au froid.Dans la cuve du batteur, monter les oeufs et les jaunes à moyenne vitesse, puis, pendant ce temps-là mettre à cuire dans une petite casserole, le sucre et l'eau à ébullition 120°C et verser ce sucre cuit sur le mélange

oeufs-jaunes, puis le laisser foisonner jusqu'à complet refroidissement afin d'obtenir une pâte à bombe.

Fondre le chocolat à 40 °C environ au micro-ondes dans un grand bol ou au bain-marie. Incorporer 1/3 de la crème montée très froide, puis ajouter la pâte à bombe à l'aide d'une spatule. Terminer par les 2/3 restant de la crème. Mélanger très vite.

Garnir le cadre avec le 1/3 de la mousse pour coller le crémeux. Poser le crémeux pistache congelé sur la mousse. Recouvrir avec le reste de la mousse. Fermer avec le biscuit et mettre au congélateur.

Ingrédients pour le glaçage chocolat noir: 115 g crème fleurette, 165 g eau, 130 g sucre, 55 g cacao poudre, 215 g chocolat noir, 55 g crème fraîche

Faire bouillir le sucre, l'eau et la crème fleurette. Ajouter le cacao en poudre et chocolat, puis crème fraîche.

Passer au chinois.Laisser tiédir. Sortir l'entremets du congélateur, le retourner pour avoir face à soi la mousse congélée. Etaler le glaçage à la spatule sur l'entremets congelé.

Démouler avec un couteau trempé dans de l'eau très chaude et essuyé.

Découper en parts.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan