

Succès noisette & yuzu (4ème du concours Fou de Pâtisserie)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 11g de jus de citron
- 50 d'œuf
- 35g de lait entier
- 28 de sucre semoule
- 0.5g de gélatine en feuille (1/2 feuille)
- 1g de fleur de sel
- 50g de beurre
- 15g de maïzena
- 30g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 70g de beurre
- 1 feuille de gélatine (2g)
- 50g de praliné noisette (recette ici)
- 45g de purée de noisette
- 30g sucre glace
- 15g de sucre (1)
- 30g de poudre de noisettes
- 1 blanc d'œuf (environ 30g)
- 15g de noisettes entières
- 15g de sucre (2)
- 75g de glucose
- 75g de noisettes
- 5g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- 56g de glucose
- 120g de lait concentré non sucré
- 9,5g de gélatine en poudre
- 150g de chocolat blanc (Ivoire de Valrhona)

Préparation

1. Comme avant chaque parution du numéro de Fou de pâtisserie, le magazine dévoile le classement des revisites de gâteau ; pour ce numéro-ci, il s'agissait de revisiter le succès, et ma proposition est arrivée 4ème de leur classement :-). Voilà donc la recette de mon succès noisette & yuzu, composé d'un crémeux citron-yuzu, d'une dacquoise noisette, d'une crème noisette & praliné et d'une nougatine noisette.
2. Portez le lait, le jus de yuzu, le jus de citron et les zestes de citron à ébullition.
3. Mélangez les œufs et le sucre semoule, puis versez la moitié du liquide chaud sur ce mélange.
4. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition.
5. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée et la fleur de sel.
6. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
7. Une fois que le crémeux est à 50°C, incorporez les cubes de beurre tout en mixant, jusqu'à incorporation complète.
8. Coulez dans un carré pour le placer au congélateur, en réservant une petite quantité pour la décoration.
9. Portez à ébullition le lait.
10. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis ajoutez la maïzena ; incorporez la moitié du lait puis reversez le tout dans la casserole.

11. Faites cuire à feu doux en remuant constamment.
12. Quand le mélange a épaissi, retirez du feu et ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le praliné et le beurre froid.
13. Débarrassez la crème sur une plaque.
14. Laissez la refroidir une heure au frais, puis battez-la au fouet électrique pendant 3 minutes.
15. Faites torréfier les noisettes entières quelques minutes dans le four à 150°C.
16. Pendant ce temps préparez un caramel à sec avec les de sucre (1).
17. Quand les noisettes sont torréfiées, mettez-les dans la casserole et recouvrez les bien de caramel.
18. Débarrassez les noisettes caramélisées sur du papier sulfurisé et réservez.
19. Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre de noisettes.
20. A part, montez les blancs d'œufs en neige.
21. Quand ils commencent à être fermes, ajoutez les de sucre restant (2) et continuez à battre jusqu'à avoir un mélange bien ferme.
22. Ajoutez-y alors les poudres mélangées délicatement à l'aide d'une maryse.
23. Dressez alors la dacquoise à l'aide d'une poche à douille sur une feuille de papier sulfurisé et ajoutez par-dessus les noisettes caramélisées concassées.
24. Enfournez à 185°C pendant une dizaine de minutes.
25. Montage : Dans des moules rectangulaires, pochez de la crème praliné noisette, puis ajoutez au centre un insert de crémeux yuzu préalablement découpé.
26. Recouvrez de crème praliné noisette, puis terminez avec la dacquoise aux noisettes coupée à la taille des rectangles.
27. Placez au congélateur jusqu'à congélation complète.
28. Torréfiez légèrement les noisettes pendant 15 minutes à 170°C, puis concassez-les jusqu'à avoir des éclats.
29. Préparez un caramel avec le glucose et le sucre.
30. Quand il a une jolie couleur ambrée, ajoutez les éclats de noisettes et remuez bien.
31. Hors du feu, ajoutez le beurre toujours en remuant bien, et placez la nougatine sur un plan de travail ou sur une feuille de papier sulfurisé huilé.
32. Il faut la travailler très rapidement avant qu'elle ne durcisse ; étalez la nougatine la plus finement possible, puis détaillez des rectangles de taille légèrement plus grande que celle des rectangles à entremet à l'aide d'un couteau huilé.
33. Faites bouillir l'eau, le sucre et le glucose.
34. Ajoutez le lait concentré, puis la masse gélatine.
35. Versez sur le chocolat blanc, mélangez puis ajoutez le colorant couleur noisette.
36. Mixez avec un mixeur plongeant pendant quelques minutes, puis filtrez et utilisez à 30-35°C.
37. Quand le glaçage atteint cette température, démoulez les entremets et déposez les sur une grille.
38. Versez le glaçage dessus, puis laissez chaque entremet décongeler 2 à 3h au réfrigérateur.
39. Au moment de servir, décorez avec des pointes de crémeux yuzu et de praliné noisette pur, puis déposez chaque entremet au centre d'un rectangle de nougatine (il faut éviter de mettre la nougatine au réfrigérateur, elle va s'humidifier).
40. Vos succès praliné-yuzu sont prêts !