

Entremets noisette & mandarine

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 45g de beurre
- 2 zestes de mandarine
- 2 zestes de citron
- 75g de jus de mandarine
- 75g d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 75g de praliné 100% noisette (recette ICI LIEN)
- 85g de chocolat au lait à 40% (Jivara de Valrhona pour moi)
- 15g de sucre inverti
- 25g de beurre
- 100g de lait frais entier
- 90g de praliné 100% noisette
- 55g de purée de noisette
- 4g de gélatine en feuille
- 80g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes)
- 45g de noisettes torréfiées et épluchées
- 17g de poudre d'amande
- 17g de poudre de noisettes du Piémont
- 56g de sucre glace
- 10g de fécule de pomme de terre
- 10g de jaunes d'œufs
- 10g de miel
- 41g de blancs d'œufs (1)
- 43g de blancs d'œufs (2)
- 30g de sucre semoule
- 33g de chocolat au lait (Jivara de Valrhona)
- 35g de gavottes
- 79g de crème liquide (1)
- 34g de jaunes d'œufs
- 17g de sucre
- 4g de gélatine
- 56g de pâte de noisettes
- 45g de praliné
- 143g de crème liquide (2)
- 175g de crème liquide
- 204g de sucre
- 204g d'eau
- 14g de fécule
- 7,8g de gélatine en feuille

Préparation

1. Voilà une recette d'entremet que j'ai réalisé il y a longtemps, à l'occasion de Noël pour être précise, mais que j'avais oublié de poster ici.
2. Voilà donc cet oubli réparé avec la publication de cet entremet qui met la noisette à l'honneur, avec toutefois une petite touche fruitée à base de mandarine.
3. Pas mal de préparations différentes sont nécessaires, mais vous pouvez bien sûr vous organiser sur plusieurs jours, en préparant le crémeux mandarine et l'insert noisette bien à l'avance et en les réservant au congélateur.
4. J'ai utilisé pour cet entremet le kit Stella del Circo de Silikomart, mais vous pouvez bien sûr utiliser le moule de

vos choix en veillant à adapter les quantités.

5. Dans un cul-de-poule, placez le sucre et les zestes, puis ajoutez les œufs en fouettant bien.
6. Ajoutez ensuite le jus de mandarine, toujours en fouettant, puis placez votre cul-de-poule sur un bain-marie.
7. Faites épaissir le crémeux jusqu'à atteindre la température de 83°C, en remuant régulièrement.
8. Une fois la bonne texture et la bonne température atteintes, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée puis faites refroidir le crémeux jusqu'à la température de 60°C.
9. A 60°C, ajoutez le beurre en petits morceaux en fouettant bien pour l'incorporer.
10. Coulez ensuite le crémeux dans les moules sphères, puis réservez au congélateur.
11. Commencez par faire fondre le chocolat au lait avec le praliné.
12. Ensuite, portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le mélange chocolat-praliné en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.
13. Ajoutez ensuite le sucre inverti puis lorsque la ganache atteint la température de 36°C, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
14. Versez la ganache dans votre moule à insert, lissez bien la surface puis parsemez-la d'éclats de noisettes torréfiées.
15. Placez votre insert au congélateur.
16. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau.
17. Portez à ébullition la crème, le lait et la purée de noisette.
18. A part, fouettez les jaunes d'œufs avec le praliné.
19. Quand le lait bout, versez-le sur les œufs en fouettant bien, puis remettez le tout dans la casserole.
20. Faites cuire à feu très doux en fouettant constamment en veillant bien à ne pas dépasser la température de 83°C (au-delà de cette température les œufs coagulent).
21. Une fois le crémeux épaissi, retirez-le du feu et ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
22. Versez le crémeux par-dessus la ganache congelée jusqu'à hauteur de votre moule, puis remettez au congélateur.
23. Préchauffez le four à 165°C.
24. Concassez les noisettes et mélangez-les légèrement au sucre glace.
25. Ajoutez les poudres d'amande et de noisette et la fécule.
26. Incorporez ensuite les jaunes, le miel et les blancs (1) à la maryse.
27. Montez les blancs d'œufs (2) avec le sucre semoule.
28. Mélangez à la première masse.
29. Incorporez un peu de mélange dans le beurre noisette, puis mélangez au restant de pâte.
30. Étalez le biscuit sur 1 cm de hauteur sur une plaque de façon et faites cuire le biscuit 12 minutes.
31. Une fois le biscuit cuit et refroidi, découpez le biscuit de la taille de votre moule.
32. Faites attention à retourner le biscuit avant de le découper, je n'y ai pas pensé et j'ai donc eu le biscuit inversé au moment du montage.
33. Faites fondre au bain-marie, puis ajoutez-y le praliné et les gavottes émiettées.
34. Mélangez bien, puis étalez le croustillant sur le biscuit aux noisettes préalablement découpé.
35. Faites bouillir le lait et la crème (1).
36. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
37. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

38. Quand le lait et la crème sont à ébullition, versez dessus le mélange jaunes d'œufs et sucre blanchis et portez le tout à 85°C tout en mélangeant.
39. Ajoutez la gélatine essorée puis le praliné et la pâte de noisette.
40. Montez la crème (2) en chantilly pas trop ferme.
41. Lorsque la crème anglaise se situe entre 30 et 35°C, incorporez la crème chantilly à l'aide d'une maryse.
42. Coulez un peu de bavaroise noisette dans le fond du moule en tapissant bien toutes les parois.
43. Ajoutez ensuite l'insert ganache praliné et crémeux noisette, puis recouvrez le tout de mousse.
44. Terminez en plaçant le biscuit + croustillant, puis placez votre entremet au congélateur.
45. Une fois l'entremet congelé, démoulez-le et glacez-le à l'aide de la bombe de glaçage velours.
46. Préparez ensuite le glaçage miroir pour les sphères de crémeux mandarine : Mettez la gélatine à tremper dans un bol avec de l'eau froide.
47. Faites un caramel à sec avec le sucre.
48. Mélangez la fécule avec un peu d'eau, puis faites chauffer le reste d'eau.
49. Quand le caramel a une jolie couleur, ajoutez l'eau progressivement en faisant attention aux éclaboussures.
50. Ajoutez ensuite la fécule, mélangez bien, puis ajoutez la crème et la gélatine réhydratée et essorée.
51. Une fois que le glaçage est à 25°C, démoulez vos sphères mandarine, placez-les sur une grille et versez le glaçage dessus.
52. Placez vos sphères sur l'entremet noisette, puis placez l'entremet au réfrigérateur pendant quelques heures pour le décongeler.