

Entremets chocolat, noix de coco & guimauve (concours amateur Valrhona)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g de crème liquide entière
- 38g de jaunes d'œufs
- 19g de sucre semoule
- 2,4g de gélatine en feuille 200 bloom
- 76g de chocolat Caraïbes fondu
- 26g de noix de coco en poudre
- 26g de crêpes dentelles émiettées
- 56g de sucre
- 230g de farine T45
- 10g de cacao en poudre non sucré
- 65g de sucre semoule
- 50g de farine
- 50g d'œuf
- 62g de beurre doux
- 10g de gélatine en feuille 200 bloom
- 35g de blancs d'œufs
- 60g de sucre
- 30g d'eau
- 200g de crème liquide entière
- 165g de sucre semoule
- 33g de glucose
- 50g de blancs d'œufs
- 50g d'eau
- 80g de sucre glace
- 65g de noix de coco en poudre
- 165g de sucre semoule
- 33g de glucose
- 50g de blancs d'œufs
- 50g d'eau
- 20g de cacao en poudre non sucré

Préparation

1. Comme certains ont pu le voir sur mon compte Instagram, j'ai participé au concours amateur de la Cité du chocolat de Valrhona dont le thème était le souvenir d'enfance.
2. Il fallait donc préparer un entremets sur ce thème en incluant le chocolat Caraïbes, et j'ai eu la joie d'apprendre il y a quelques jours que mon entremets faisait partie des six sélectionnés pour la finale qui aura lieu lors du Salon de la pâtisserie à Paris le 16 juin !
3. Voilà donc mon entremets, composé d'un shortbread au cacao, d'un brownie Caraïbes, d'un crémeux Caraïbes, d'un croustillant Caraïbes-noix de coco, d'une mousse noix de coco et d'un tourbillon de guimauves coco et chocolat.
4. Oui, pas mal de travail en perspective, mais rien de très compliqué donc avec une bonne organisation ça le fait ;-) Et promis, il vaut le coup !
5. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition le lait et la crème.
6. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
7. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.

8. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.
9. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le chocolat fondu et passez le crémeux au mixeur plongeant.
10. Versez-le dans un cercle de 16cm de diamètre puis mettez au congélateur pour au moins 3 heures.
11. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez les crêpes dentelles et la noix de coco.
12. Étalez le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm et placez au réfrigérateur.
13. Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis incorporez la farine et le cacao.
14. Quand la pâte est homogène, étalez-la dans un cercle de 22cm de diamètre, puis faites précuire le biscuit pendant 20 minutes à 180°C.
15. Au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre.
16. Hors du feu, ajoutez le sucre, puis l'œuf et enfin la farine, en mélangeant bien après chaque ajout.
17. Une fois la pâte homogène, versez-la sur le shortbread précuit, et faites cuire 20 minutes toujours à 180°C.
18. Sucrée (entremets coco, mangue et passion).
19. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide.
20. Portez à ébullition de crème de coco, puis incorporez-y la gélatine réhydratée et essorée.
21. Ajoutez ensuite le reste de crème de coco froide ().
22. Préparez une meringue italienne : faites un sirop avec le sucre et l'eau.
23. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs.
24. Quand il atteint 118°C, versez le sirop en filet sur les blancs montés en continuant à battre jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante.
25. Incorporez la meringue à la crème de coco en mélangeant doucement avec un fouet.
26. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la au mélange précédent.
27. Montage de l'entremets : Découpez un cercle de 17cm de croustillant, et un cercle de 17cm de shortbread/brownie.
28. Filmez un cercle de 18cm de diamètre et 6cm de hauteur, et faites un montage à l'envers : commencez par verser 1/3 de mousse coco au fond du cercle filmé.
29. Déposez au centre l'insert crémeux Caraïbes, puis recouvrez de mousse.
30. Déposez ensuite le croustillant.
31. Recouvrez à nouveau de mousse, puis terminez en ajoutant le shortbread/brownie.
32. Lissez la surface, puis placez l'entremets au congélateur 1 nuit.
33. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
34. Quand elle est réhydratée, égouttez-la puis faites la fondre dans un bain-marie.
35. Placez l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole et commencez à faire cuire le sirop.
36. Quand il atteint 120°C, commencez à monter les blancs en neige.
37. Quand il atteint 130°C, versez le sirop sur les blancs montés et battez 2 à 3 minutes.
38. Ajoutez ensuite la gélatine fondue en continuant à battre.
39. Mélangez le sucre glace et la noix de coco en poudre, puis étalez la moitié de ce mélange sur un tapis en silicone.
40. Versez la guimauve dessus en un long ruban sur une épaisseur de 4mm en lissant bien la surface, puis recouvrez du reste de mélange noix de coco / sucre glace.
41. Laissez la guimauve prendre pendant au moins 2h avant de réaliser la guimauve au chocolat.

42. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
43. Quand elle est réhydratée, égouttez-la puis faites la fondre dans un bain-marie.
44. Placez l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole et commencez à faire cuire le sirop.
45. Quand il atteint 120°C, commencez à monter les blancs en neige.
46. Quand il atteint 130°C, versez le sirop sur les blancs montés et battez 2 à 3 minutes.
47. Ajoutez ensuite la gélatine fondue en continuant à battre.
48. Ajoutez enfin les de cacao en poudre non sucré.
49. Étalez cette guimauve sur la guimauve noix de coco et laissez prendre au moins 2h.
50. Quand les deux guimauves sont prises, étalez au pinceau un peu de cacao en poudre sur la guimauve chocolat pour qu'elle ne colle pas trop.
51. Détaillez ensuite des bandes de guimauve de 1cm de large, puis enroulez-les jusqu'à avoir un rouleau de 18cm de diamètre sur 1cm de hauteur.
52. Finitions :Glaçage velours marron QS de noix de coco en poudre Quand l'entremets est totalement congelé, démoulez-le puis vaporisez le glaçage velours sur tout son pourtour.
53. Placez un peu de noix de coco en poudre sur le bas de l'entremets.
54. Déposez sur le gâteau le rouleau de guimauve bicolore, puis placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4h pour le ramener à bonne température.