

Entremets noisette, chocolat & framboise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 27g de noisettes torréfiées et épluchées
- 10g de poudre d'amande
- 10g de poudre de noisettes du Piémont
- 34g de sucre glace
- 6g de fécule de pomme de terre
- 6g de jaunes d'œufs
- 6g de miel
- 25g de blancs d'œufs (1)
- 26g de blancs d'œufs (2)
- 18g de sucre semoule
- 100g de lait entier
- 32g de jaunes d'œufs
- 16g de sucre semoule
- 2g de gélatine
- 64g de chocolat pâtissier à 70%
- 40g de praliné
- 25g de chocolat au lait 40%
- 35g de gavottes émietées
- 40g de crème liquide (1)
- 17g de jaunes d'œufs
- 8g de sucre
- 2g de gélatine
- 50g de praliné noisette
- 75g de crème liquide (2)
- 17g de beurre de cacao
- 15g d'huile de pépin de raisin
- 35g de noisettes concassées
- 263g d'eau
- 225g de crème liquide
- 18g fécule
- 10g de gélatine
- 8g de sucre
- 0,5g de pectine NH

Préparation

1. Voilà la recette de petits entremets chocolat & praliné associés à un cœur de framboise.
2. Alors bien sûr, ce n'est pas la saison des fruits rouges, mais en utilisant de la purée de fruit type Ponthier ou des framboises surgelées vous aurez un résultat parfait !
3. Ces petits gâteaux sont un peu longs à préparer, mais vous pouvez facilement les réaliser sur plusieurs jours, voire avec pas mal de temps d'avance.
4. Vous pouvez par exemple faire sur un jour les biscuits moelleux avec le crémeux chocolat, puis un autre jour le croustillant et la crème bavaroise noisette (vous pouvez les garder plusieurs jours au congélateur sans problème) et enfin les finitions (glaçage et cœur framboise) le jour J.
5. J'ai simplement remplacé une partie de la poudre d'amande par de la poudre de noisette.
6. Préchauffez le four à 165°C.
7. Concassez les noisettes et mélangez-les au sucre glace.
8. Ajoutez les poudres d'amande et de noisette et la fécule.

9. Incorporez ensuite les jaunes, le miel et les blancs (1) à la maryse.
10. Montez les blancs d'œufs (2) et serrez-les avec le sucre semoule.
11. Mélangez à la première masse.
12. Incorporez un peu de mélange dans le beurre noisette, puis mélangez au restant de pâte.
13. Versez la pâte dans 6 moules à tartelettes ou à entremets de 8cm de diamètre après les avoir beurrés.
14. Enfournes pour 12 à 15 minutes, puis laissez refroidir.
15. Marcolini, je l'ai trouvée sur le site l'Académie du goût.
16. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
17. Faites chauffer la crème liquide et le lait.
18. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir.
19. Tout en fouettant, versez un peu de crème chaude sur l'appareil pour le mettre à température.
20. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappé, c'est-à-dire à 82°C, tout en mélangeant.
21. Ajoutez le chocolat fondu et fouettez pour bien l'incorporer.
22. Ajoutez enfin la gélatine essorée puis mixez au mixeur plongeant pour obtenir une préparation bien fluide.
23. Filmez les cercles de 8cm de diamètre avec du film alimentaire et placez des bandes de rhodoid sur leur pourtour.
24. Déposez les biscuits noisette au fond, puis recouvrez avec le crémeux.
25. Lissez bien la surface et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
26. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le praliné et les gavottes émiettées.
27. Etalez sur une plaque sur une épaisseur de 0.
28. 8cm et faites prendre au frais avant de détailler des cercles de 6 cm de diamètre.
29. Tessier.
30. Faites bouillir le lait et la crème (1).
31. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
32. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.
33. Quand le lait et la crème sont à ébullition, versez-les sur le mélange jaunes d'œufs et sucre blanchis, remettez sur le feu et portez le tout à 85°C tout en mélangeant.
34. Ajoutez la gélatine essorée puis le praliné.
35. Montez la crème (2) en chantilly pas trop ferme.
36. Lorsque la crème anglaise se situe entre 30 et 35°C, incorporez délicatement la crème chantilly à l'aide d'une maryse.
37. Versez la crème praliné dans les moules à savarin de 6,5cm de diamètre.
38. Placez dessus un cercle de croustillant praliné, puis mettez au congélateur.
39. Vous aurez un surplus de glaçage, mais vous aurez du mal à glacer correctement tous les entremets si vous en faites moins.
40. Vous pouvez sans problème conserver ce qu'il vous reste au congélateur et l'utiliser une autre fois.
41. Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-marie.
42. Hors du feu, ajoutez l'huile et les noisettes concassées.
43. Faites refroidir à 35°C avant d'utiliser.
44. Démoulez les entremets chocolat noisette, plantez un couteau dedans et trempez-les dans le glaçage en laissant la surface supérieure non glacée.

45. Réservez au frais.
46. Idem que pour le précédent, vous aurez trop de glaçage mais il se conserve également au congélateur.
47. Mettez la gélatine à tremper dans un bol avec de l'eau froide.
48. Faites un caramel à sec en versant petit à petit le sucre dans une casserole.
49. A part, faites chauffer l'eau, en en gardant un peu pour mélanger avec la fécule.
50. Quand le caramel a une jolie couleur, ajoutez l'eau petit à petit en faisant attention aux éclaboussures.
51. Ajoutez ensuite la fécule délayée avec l'eau et portez à ébullition pour faire cuire la fécule.
52. Ajoutez ensuite la crème, puis la gélatine réhydratée et essorée.
53. A ce stade vous pouvez passer un coup de mixeur plongeant dans votre glaçage en faisant attention de ne pas introduire de bulles, mais si vous n'en avez pas normalement le glaçage sera lisse tout de même.
54. Démoulez les entremets praliné, et redécoupez le centre pour permettre au glaçage de s'écouler.
55. Utilisez le glaçage sur les entremets praliné quand il est autour de 20°C.
56. Réduisez les framboises en purée puis passez-la au tamis pour retirer les pépins (évidemment cette étape est inutile si vous utilisez de la purée).
57. Faites chauffer la purée ainsi obtenue.
58. Mélangez le sucre et la pectine, puis versez ce mélange en pluie sur la purée de framboises chaude en remuant bien.
59. Portez à ébullition, puis retirez du feu.
60. Montage : QS de noisettes concassées Déposez les entremets praliné sur les entremets chocolat, puis garnissez le centre de purée de framboise refroidie.
61. Décorez avec des demi-noisettes et des noisettes concassées, puis laissez décongeler quelques heures au réfrigérateur.
62. Bon appétit !