

Entremets citron, noisette & café

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 70g de jaune d'œuf
- 80g d'œuf entier
- 70g de sucre en poudre
- 80g de beurre
- 60g de sucre semoule
- 95g de sucre glace
- 45g de poudre d'amande
- 75g de poudre de noisette
- 30g de farine
- 95g de praliné 100% noisette
- 100g de carré de café noir de Pralus
- 19g de miel
- 30g de beurre
- 65g de carré de café au lait de Pralus
- 85g de crêpes dentelles émietées
- 75g de sucre
- 1 jus de citron
- 1 zeste de citron
- 285g de lait entier
- 105g de jaune d'œuf
- 285g de crème liquide

Préparation

1. Et voilà le deuxième gâteau réalisé pour l'anniversaire de mariage de mes grands-parents, un entremets qui associe le citron avec la noisette et le café.
2. Ensuite, préparez un bain-marie avec un cul-de-poule.
3. Placez-y les jaunes d'œufs, les œufs, le jus de citron et le sucre parfumé au citron (avec le zeste).
4. Fouettez le mélange sans arrêt jusqu'à ce qu'il épaississe (ça peut prendre un peu de temps, une dizaine de minutes environ) puis retirez du feu.
5. Une fois le mélange refroidi (autour de 35-40°C), ajoutez le beurre coupé en dés puis émulsionnez avec un mixeur plongeant.
6. Coulez alors le crémeux dans un cadre filmé et placez au congélateur.
7. Tamisez le sucre glace, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la farine.
8. Battez les blancs en neige, puis serrez-les en ajoutant le sucre semoule progressivement.
9. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter progressivement les poudres et les zestes en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
10. Pochez la pâte en un grand rectangle de 35 x15cm.
11. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.
12. Faites refroidir, puis découpez un rectangle légèrement plus petit que votre cadre.
13. Commencez par faire fondre le carré de café avec le praliné.
14. Ensuite, portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le mélange café-praliné en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.
15. Ajoutez ensuite le sucre inverti puis lorsque la ganache atteint la température de 36°C, incorporez le beurre

coupé en petits morceaux.

16. Versez la ganache sur le crémeux citron et replacez au congélateur.
17. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émiettées.
18. Etalez entre deux feuilles de papier sulfurisé puis placez au congélateur.
19. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
20. Préparez une crème anglaise : dans une casserole, mélangez les jaunes d'œufs, le jus de citron, le sucre et le lait.
21. Faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à atteindre la température de 84°C.
22. Retirez alors la crème du feu, ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée et le zeste de citron, puis réserver.
23. Quand la crème atteint la température de 30°C, montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la à la crème anglaise.
24. Montage et finitions :Placez du rhodoid tout autour de votre cadre filmé avec du film alimentaire.
25. Versez de la mousse au citron en la faisant remonter le long des parois du cadre.
26. Déposez l'insert congelé citron/café et recouvrez de mousse.
27. Placez le croustillant, puis à nouveau un peu de mousse et terminez avec la dacquoise.
28. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
29. J'ai réalisé un glaçage miroir au chocolat au lait pour cet entremets (qui n'a malheureusement pas bien résisté aux 3h de route pour arriver jusqu'à destination), mais après réflexion je pense que j'aurais dû utiliser un glaçage velours.
30. C'est une solution plus rapide (ce qui n'est pas à négliger vu que l'entremets est long à préparer) et qui a l'avantage de ne pas rajouter de sucre au gâteau.
31. A vous de faire votre choix !
32. Dans tous les cas, démoulez votre entremets congelé avant de le glacer puis laissez-le décongeler quelques heures au réfrigérateur.