

Entremets noisette, framboise & citron vert

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 45g de lait entier
- 45g de crème liquide entière
- 18g de jaune d'œuf (environ 1 jaune)
- 17g de sucre
- 1,2g de gélatine
- 40g d'inspiration framboise
- 45g d'œufs
- 25g de miel
- 45g de farine
- 2g de levure chimique
- 20g de sucre glace
- 20g de lait
- 35g de beurre
- 35g de pâte de noisette
- 140g de jus de citron vert
- 5g de sucre
- 4g de pectine NH
- 30g de crêpes dentelles
- 12g d'inspiration framboise
- 37g de praliné noisette
- 80g de lait entier
- 80g de crème liquide entière
- 34g de jaunes d'œufs (environ 2 jaunes)
- 15g de sucre
- 4g de gélatine
- 100g de praliné noisette
- 150g de crème liquide entière montée en chantilly
- 75g d'inspiration framboise
- 87g de crème liquide entière
- 43g de lait entier
- 2g de glucose
- 1g de gélatine

Préparation

1. Ça faisait longtemps que je n'avais pas fait d'entremets un peu élaboré, mais en voilà un nouveau qui associe la noisette, la framboise et le citron vert.
2. Pour la framboise, vue la période de l'année, j'ai utilisé l'inspiration framboise de chez Valrhona.
3. J'aime beaucoup cette gamme qui permet d'avoir des entremets fruités au bon goût de framboise même pendant l'hiver, d'autant plus qu'on peut le décliner en plusieurs textures, ici croustillant, crémeux et namelaka.
4. En plus de ça vous trouverez un biscuit moelleux à la noisette, un insert de compotée de citron vert et une mousse bavaroise au praliné noisette.
5. Pas mal de boulot mais comme toujours avec les entremets vous pouvez préparer les différentes étapes bien à l'avance et les garder au congélateur pour n'avoir plus qu'à réaliser le namelaka la veille, et la déco et le pochage le jour J.
6. En plus de cela, il n'y a rien de compliqué dans les étapes de préparation, et je suis allée au plus vite avec le glaçage puisque j'ai utilisé une bombe de glaçage velours (que vous pouvez bien sûr remplacer par le glaçage de votre choix).

7. Voilà, vous savez tout, à vos spatules !
8. Faites chauffer le lait avec la crème.
9. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis versez le lait et la crème chauds dessus en remuant.
10. Reversez dans la casserole et faites cuire à la nappe, c'est-à-dire jusqu'à 83°C.
11. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée dans la crème anglaise ainsi réalisée, mélangez puis versez-la sur l'inspiration framboise.
12. Passez un coup de mixeur plongeant, puis débarrassez dans un cercle de 16cm de diamètre, lissez et mettez au congélateur.
13. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
14. Mélangez les œufs avec le miel, le sucre glace, la farine et la levure tamisés.
15. Ajoutez ensuite les zestes de citron vert, puis le lait, le beurre tiédi et enfin la pâte de noisette.
16. Versez dans un cercle de 18cm de diamètre beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
17. Mettez le biscuit au frais pendant au moins 1h30, puis parsemez-le d'éclats de noisettes et enfournez-le à 180°C pendant environ 15 à 20 minutes (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
18. Laissez-le refroidir sur une grille.
19. Faites chauffer le jus de citron vert.
20. Dans un bol, mélangez le sucre et la pectine.
21. Versez le mélange dans le jus de citron vert en fouettant, puis portez à ébullition.
22. Faites cuire 2 à 3 minutes en remuant.
23. Quand l'insert de crémeux framboise est congelé, versez l'insert de citron vert dessus et replacez au congélateur.
24. Faites fondre l'inspiration et ajoutez-y le praliné.
25. Incorporez les crêpes dentelles émiettées et étalez le croustillant sur le biscuit préalablement découpé à 17cm de diamètre.
26. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
27. Faites chauffer le lait avec la crème.
28. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez les liquides chauds dessus.
29. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe, jusqu'à 83°C.
30. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le praliné noisette.
31. Filmez la crème et laissez-la refroidir jusqu'à 35°C.
32. Quand la crème anglaise est à la bonne température, incorporez-y une grosse cuillère à soupe de chantilly en remuant bien, puis le reste de chantilly délicatement à la maryse.
33. Quand la mousse est prête, passez directement au montage : Chemisez un cercle de 18cm de diamètre de rhodoid et déposez-le sur une plaque.
34. Versez la moitié de la mousse dans le cercle, puis déposez le double insert citron/framboise.
35. Versez le reste de mousse, puis terminez avec le biscuit (côté croustillant collé à la mousse).
36. Placez-le au congélateur jusqu'à prise complète.
37. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
38. Faites fondre l'inspiration framboise et ajoutez-y le glucose.
39. Faites chauffer le lait et incorporez la gélatine réhydratée et essorée.
40. Versez le lait chaud sur l'inspiration en remuant bien pour créer une émulsion.

41. Ajoutez ensuite la crème liquide froide, et passez un coup de mixeur plongeant.
42. Filmez au contact et réservez au frais pendant que l'entremets prend au congélateur (au moins 6h, au mieux une nuit).
43. Finitions : Glaçage velours chocolat Suprêmes de citron vert Perles croustillantes framboise Quand l'entremets est congelé, démoulez-le et vaporisez-le avec le glaçage velours.
44. Détendez le namelaka à la spatule et mettez-le dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré.
45. Pochez le namelaka sur toute la surface de l'entremets, puis décorez avec des suprêmes de citron vert et des perles croustillantes framboise, ou des framboises fraîches à la saison.
46. Laissez l'entremets décongeler quelques heures au réfrigérateur, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com