

Bonnets de Noël cappuccino

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 33g de chocolat blanc
- 10g de crème liquide
- 10g de lait
- 250g de farine de gruau
- 5g de sel
- 25g de sucre
- 8g de levure fraîche
- 55g d'œuf entier
- 87g de lait
- 65g de beurre
- 1 œuf pour la dorure
- 55g de praliné
- 20g de chocolat au lait
- 15g de chocolat blanc
- 45g de crêpes dentelles
- 1,3g de gélatine
- 34g de lait entier
- 10g de mascarpone
- 4g de café soluble
- 8g de sucre semoule (1)
- 11g de jaune d'œuf
- 4g de sucre semoule (2)
- 150g de crème liquide
- 315g de sucre semoule
- 1,8g de pectine X58
- 1g d'agar agar
- 93g de chocolat blanc ivoire 35% caramélisé (j'ai utilisé du chocolat dulcely)
- 10g de gélatine
- 200g de sucre
- 40g de glucose
- 60g de blancs d'œuf
- 60g d'eau

Préparation

1. Deuxième recette de dessert individuel pour les fêtes, des petits entremets en forme de bonnet au parfum de cappuccino.
2. Sur une base de pain au lait, on retrouve donc une mousse au café, un insert de ganache lait & chocolat blanc et un croustillant chocolat au lait et praliné.
3. Pour la déco, j'ai choisi de réaliser des voiles à la façon de Frédéric Bau, j'ai trouvé la recette dans son dernier livre, Gourmandise raisonnée.
4. J'ai tenté différentes façons de découper ce fameux voile, comme vous pouvez le voir sur les photos, vous pouvez faire tous vos petits bonnets identiques ou bien diversifier les décors comme moi J' ai terminé avec de la guimauve, ma recette classique avec laquelle j'ai fait des bandes et des pompons, si vous êtes pressé vous pouvez également le faire avec de la chantilly toute simple.
5. Les moules utilisés : Moules demi-sphère Moules à insert demi-sphère Photos prises dans la collection Saint-Honoré cerise de Haviland.
6. Faites chauffer la crème et le lait, puis versez-les en 3 fois sur le chocolat fondu en remuant bien après chaque

ajout pour avoir une ganache brillante et lisse.

7. Versez dans les moules demi-sphères à insert puis mettez au congélateur jusqu'à prise complète.

8. Vous en aurez un peu trop mais difficile de faire moins de pâte au robot.

9. Mettez le lait avec la levure émiettée au fond de la cuve.

10. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez séparément le sel, le sucre et l'œuf.

11. Pétrissez jusqu'à avoir une pâte élastique qui se détache des parois du robot.

12. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte bien lisse et élastique, qui forme un voile quand vous l'étirez.

13. Formez une boule et laissez-la pousser 30 minutes à température ambiante.

14. Ensuite, dégazez la pâte et placez-la au frais minimum 30 minutes.

15. Etalez la pâte sur 3mm d'épaisseur.

16. Détaillez des cercles de 7 à 8cm de diamètre (si la pâte se rétracte, c'est qu'elle n'est pas assez froide).

17. Dans ce cas-là, remettez-la au réfrigérateur ou congélateur avant de la détailler).

18. Dorez-les avec l'œuf battu puis faites-les pousser pendant environ 1 heure.

19. Ensuite, dorez-les à nouveau, et enfournez à 180°C pendant 6 minutes.

20. Faites fondre le chocolat, ajoutez le praliné puis les crêpes dentelles émiettées.

21. Etalez finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et détaillez des cercles de 6cm de diamètre.

22. Mettez au congélateur jusqu'au montage.

23. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.

24. Portez à ébullition le lait, le mascarpone, le café soluble et le sucre (1).

25. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).

26. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.

27. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.

28. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.

29. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.

30. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.

31. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.

32. Montage : Versez de la mousse dans les moules à demi-sphère.

33. Ajoutez l'insert chocolat blanc, puis un peu de mousse, le croustillant, à nouveau de la mousse, et finissez avec la brioche.

34. Mettez au congélateur jusqu'à prise complète.

35. Ensuite, démoulez les entremets et laissez-les décongeler au réfrigérateur.

36. Chauffez le lait, puis versez en pluie le mélange sucre, pectine et agar agar.

37. Portez à ébullition, puis versez petit à petit sur le chocolat.

38. Mixez pour parfaire l'émulsion, puis coulez immédiatement sur une plaque (essayez de ne pas faire comme moi, c'est-à-dire de ne pas ajouter trop de bulles au mélange).

39. J'ai tenté de couler le voile sur une plaque graissée, ou bien sur une plaque recouverte de film alimentaire, les deux fonctionnent mais si vous voulez un effet bien lisse je vous conseille plutôt la plaque graissée.

40. Ensuite, découpez des morceaux du voile et récupérez-les avec un rouleau à pâtisserie pour venir les déposer sur les dômes.

41. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide, puis essorez-la et faites-la fondre au bain-marie.
42. Préparez un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.
43. Quand le sirop atteint 115°C, commencez à fouetter les blancs.
44. Quand il atteint 130°C, versez-le sur les blancs.
45. Ajoutez ensuite la gélatine fondue et l'arôme vanille en continuant de fouetter.
46. Mettez la guimauve dans une poche à douille munie d'une douille lisse puis pochez des fines bandes et des petites boules sur une plaque recouverte d'un tant pour tant maïzena et sucre glace.
47. Laissez durcir quelques heures puis saupoudrez à nouveau du tant pour tant, et entourez les bases des dômes avec les bandes.
48. Ajoutez les pompons sur les dômes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com