

GAËLLE CHAMBAT
Entremets passion gianduja

INGREDIENTS

Coulis fruits de la passion :

- 150 g de purée de fruits de la passion
- 2,5 g de gélatine en feuille

Streusel noisette :

- 40 g de beurre
- 40 g de cassonade
- 40 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 0,5 g de fleur de sel

Financier noisette :

- 70 g de sucre glace
- 28 g de poudre de noisettes
- 8 g de miel
- 28 g de farine
- 0,75 g de levure chimique
- 65 g de blancs d'œuf
- 35 g d'huile de pépin de raisin

Mousse Gianduja :

- 4 g de gélatine en feuille
- 64 g de jaunes d'œufs
- 140 g de lait entier
- 20 g de sucre
- 200 g de Gianduja au lait noisette
- 200 g de crème liquide 35% de matière grasse



PRÉPARATION

120 min de préparation

30 min de cuisson

1/ Coulis fruits de la passion :

- Trempez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Chauffez la purée de fruits de la passion puis ajoutez la gélatine préalablement essorée, mélangez et laissez refroidir.
- Coulez dans un cercle de 16 cm de diamètre et placez au congélateur.

2/ Streusel noisette :

- Mélangez ensemble le beurre, la cassonade, la farine, la poudre de noisette et la fleur de sel.
- Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et emporte-piecer avec un cercle de 18 cm de diamètre.
- Cuire dans un four chaud à 160°C, chaleur tournante pendant 15 minutes.

3/ Appareil à financier:

- Mélangez le sucre glace avec la poudre de noisettes, le miel, la farine et la levure chimique.
- Ajoutez les blancs d'œufs et l'huile de pépin de raisin.
- Au terme des 15 minutes de cuisson du streusel, versez l'appareil à financier dessus sur une hauteur de 2 cm.
- Cuire pendant 15 minutes toujours à 160°C.
- À la sortie du four, laissez refroidir avec le cercle.

4/ Mousse gianduja:

- Trempez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole chauffez le lait.
- Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le lait chaud dessus.
- Transvasez le tout dans la casserole et faire cuire à 82°C de manière à obtenir une crème anglaise.
- Ajoutez la gélatine préalablement essorée.
- Versez sur le Gianduja coupé en morceaux.
- Emulsionnez au fouet et lissez au mixeur plongeant.
- Laissez refroidir à 35°C.
- Montez la crème liquide au batteur.
- Incorporez délicatement la crème montée dans la préparation à l'aide d'une maryse.

5/ Montage à l'envers :

- Sur une plaque, placez une feuille de papier cuisson ainsi qu'un cercle filmé de 20cm de diamètre.
- Versez de la mousse Gianduja.
- Ajoutez l'insert fruits de la passion congelé.
- Versez de la mousse Gianduja puis terminez par insérer le biscuit à l'envers en appuyant légèrement pour faire remonter la mousse.
- Congelez immédiatement.
- À la sortie du congélateur, floquez votre entremet pour créer un effet velours.
- À l'aide d'un racloir à fromage (Girolle à fromage) et d'un bloc de chocolat au lait tempéré, réalisez des pétales et montez-les pour former une fleur sur le haut de votre entremets.

JOYEUX ANNIVERSAIRE!