

Le Nuage vanille



Pour un entremets de six personnes

Biscuit Cuiller :

2 œuf
50g sucre
50g farine

Clarifier les œufs.
Monter les blancs au batteur, les serrer avec le sucre.
Incorporer délicatement les jaunes puis la farine tamisée.
Dresser directement un disque de 18 cm saupoudrer de sucre glace deux fois avant cuisson.

Crèmeux noir de vanille :

125g crème
125g lait
10g poudre de lait
3 gousses vanille
40g sucre
40g jaunes
3g gélatine

Faire gonfler la gélatine dans 5 fois son poids en eau (15g)
Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les gousses.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème anglaise)
Ajouter la gélatine gonflée. Couler en cercle filmé pour réaliser l'insert. Surgeler.

Ganache vanille :

100g crème UHT
15g sucre inverti
1 gousse vanille
202g couverture opalys

Faire bouillir la crème, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée.
Verser sur la couverture opalys. Émulsionner le mélange.
Verser sur le crèmeux **SURGELE**. Remettre au surgélateur.

Bavaroise vanille :

135g lait entier
65g crème
9g poudre de lait
1 gousse vanille
75g sucre
20g jaunes
5g gélatine poudre
200g crème montée

Faire gonfler la gélatine dans 5 fois son poids en eau (15g)
Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les gousses.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.

Montage :

Préparer le cercle de 20cm de diamètre, le rhodoïd de la taille adaptée et le carton sur plaque.

Imbiber les biscuits avec le sirop.

Disposer le biscuit au centre du cercle.

Garnir à mi-hauteur avec la mousse vanille, bien chemiser les bords du moule pour éviter toute bulle d'air. Veiller à une disposition régulière de la crème.

Disposer l'insert en effectuant une légère rotation pour chasser les éventuelles bulles d'air.

Dresser le reste de la mousse puis lisser la l'entremets.

Une fois l'entremets surgelé, vous pouvez le démouler et le décorer à votre guise, ici, nous allons réaliser un effet velours avec un compresseur.

Décorez selon vos goûts.

Conseils :

Pour une cuisson homogène, veillez à ce que votre pâte soit partout de la même épaisseur.

Pour stopper la cuisson immédiatement, il est impératif de retirer le biscuit de sa plaque à la sortie du four.

Vous pouvez préserver la fraîcheur et le moelleux de votre biscuit en le filmant au contact dès sa sortie du four. Vous pouvez même le porter en cellule de refroidissement rapide pour encore plus de moelleux.

