

Le Patrick Timsit



Pour deux entremets de six personnes

Biscuit pain de Gênes :

100g pâte d'amande
100g œufs
35g farine
2g poudre à lever
40g beurre fondu

Incorporer petit à petit les œufs à la pâte d'amande.
Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever.
Incorporer le beurre fondu, mouler directement.
Cuire

Coulis gélifié framboise :

400g purée de fraise
64g sucre
8g pectine NH
8g gélatine poudre
10g vinaigre balsamique

Faire gonfler la gélatine dans 5 fois son poids d'eau froide.
Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à purée de fraise liquide.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine puis le vinaigre. Couler en moule puis surgeler.

Brunoise de mangue :

300g ananas en dés
Le zeste d'un citron vert
½ citron vert

Tailler la mangue en brunoise d'un centimètre de côté. Ajouter le zeste et le jus de citron vert.
Laisser mûrir 30 minutes
Déposer sur le coulis.

Mousse coco :

250g lait de coco
25g sucre
8g gélatine poudre
250g crème montée

Faire gonfler la gélatine dans **5 fois son poids d'eau froide**. (40g)
Fondre la gélatine gonflée avec un peu de lait de coco.
Ajouter la crème montée, utiliser directement.

Montage :

Détailler le biscuit de la taille du moule.

Réaliser un montage à l'envers :

- Pocher la mousse dans le moule, chemiser pour répartir régulièrement la mousse.*
- Disposer l'insert en tournant légèrement pour éviter la formation de bulles d'air.*
- Pocher un point de mousse par-dessus le crémeux.*
- Déposer le biscuit, lisser l'entremets.*
- Surgeler*

Une fois l'entremets surgelé, démouler, floquer avec un mélange de beurre de cacao et couverture ivoire (50-50) coloré en jaune.

Disposer directement sur son support.

Conseils :

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

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.

Vous pouvez imbiber le biscuit avec le sirop de votre choix pour plus de goût ou de moelleux.