

## Le Victoria



Pour un 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

### **Ananas poêlés :**

1 noix de beurre  
300g ananas en dés  
20g sucre  
1 bouchon rhum

Fondre le beurre, ajouter les ananas préalablement taillés en dés.  
Ajouter le sucre, caraméliser les ananas, ajouter le rhum et flamber.  
Couler en moule et surgeler.

### **Bavaroise coriandre :**

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
5g graines de coriandre  
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 :*

*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 le crémeux 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, puis glacer avec le glaçage jaune chauffé à environ 29°C.*

*Disposer directement sur son support.*

*Décorer avec trois rond de guimauve et des feuilles d'or.*

### *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 Joconde avec le sirop de votre choix pour plus de goût ou de moelleux.*