

Le tonk'amande



Pour un entremets pour 8 personnes

Biscuit moelleux amande

92g amandes brutes
72g cassonade
46g blancs
30g jaunes
0.5 sel
4g poudre de vanille
87g beurre
44g farine
2.5g levure chimique
102g blancs d'œufs
15g cassonade

Torréfier les amandes brutes puis mixer, mélanger à la cassonade, les œufs, le sel et la poudre de vanille. Ajouter le beurre fondu tempéré, puis la farine tamisée avec la levure.

Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.

Etaler sur plaque, garder une épaisseur d'un centimètre. Cuire à 165°C.

Crèmeux tonka :

125g crème
125g lait
10g poudre de lait
1 fève de tonka
40g sucre
40g jaunes
21g masse gélatine

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait avec la tonka rappée.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème anglaise)

Ajouter la gélatine gonflée. Couler en moule à insert. Surgeler.

Bavaroise amande :

268g lait entier	<i>Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait</i>
68g crème	<i>Verser sur les jaunes et le sucre.</i>
60g poudre de lait	<i>Cuire à la nappe.</i>
80g jaunes	<i>Ajouter la gélatine et la pâte d'amande, refroidir à 30°C.</i>
560g pâte d'amande 50%	<i>Réchauffer légèrement la bavaroise et ajouter la crème</i>
100g masse gélatine	<i>montée et l'amaretto.</i>
10g amaretto	<i>Monter l'entremets directement.</i>
400g crème montée	

Velours blanc :

100g couverture ivoire	<i>Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C,</i>
100g beurre de cacao	<i>ajouter le colorant blanc, mixer puis filtrer, pulvériser</i>
Qs. colorant blanc	<i>directement.</i>

Velours noir :

100g couverture noire	<i>Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C,</i>
100g beurre de cacao	<i>mixer puis filtrer, pulvériser directement.</i>

Chantilly tonka :

200g crème	<i>Gratter la fève de tonka sur la crème, monter tous les</i>
50g mascarpone	<i>ingrédients jusqu'à obtenir une texture assez ferme.</i>
25g sucre	<i>Pocher immédiatement.</i>
1 fève de tonka	

Biscuit éponge :

100g sucre	<i>Mélanger le sucre, la farine, les jaunes et les blancs.</i>
13g farine	<i>Ajouter le colorant pour obtenir la couleur souhaitée.</i>
100g jaunes d'œufs	<i>Verser dans le siphon, fermer puis ajouter la cartouche de</i>
150g blancs d'œufs	<i>gaz. Secouer.</i>
1 pointe colorant marron	<i>Garnir des gobelets en plastique à 1/3 de hauteur, cuire</i>
1 cartouche de gaz pour	<i>quelques secondes au micro-ondes. Retourner les gobelets.</i>
siphon	<i>Démouler à froid.</i>

Montage :

Détailler le biscuit amande avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «pillow» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux tonka.

Pocher la mousse jusqu'aux 90% du moule, déposer le biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet blanc puis réaliser un dégradé avec le noir.

Pocher la chantilly avec la douille à St honoré, réaliser des points avec du praliné, déposer des amandes caramélisées, des morceaux de biscuit éponge et des feuilles d'or, gratter une fève de tonka au-dessus de l'entremets.

