

La forêt blanche



Pour un entremets de six personnes

Biscuit roulade :

25g lait
85g beurre
120g farine
165g œufs
135g jaunes d'œufs
250 blancs d'œufs
66g sucre

Porter à ébullition le lait et le beurre.
Ajouter la farine et dessécher sur le gaz.
Incorporer les œufs et les jaunes petits à petits.
Monter les blancs, serrer avec le sucre.
Mélanger délicatement les deux appareils ensemble.
Etaler régulièrement le biscuit sur une plaque.
Cuire environ 8 minutes à 180°C.

Compotée de griottes :

300g griottes dénoyautées
30g sucre
5g pectine
20g masse gélatine

Couper les griottes en deux, déposer dans a poêle.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Couler en moule et surgeler.

Crèmeux Opalys :

110g lait

110g crème

44g jaunes

22g sucre

157g couverture Opalys

10g masse gélatine

Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter les jaunes mélangés au sucre.

Pasteuriser à 85°C, ajouter la couverture et la masse gélatine. Mixer.

Réserver au réfrigérateur avant montage.

Ganache montée vanille :

154g crème

1 gousse de vanille

110g couverture Opalys 33%

240g crème

Faire infuser à froid une nuit la crème et la gousse de vanille grattée. Le lendemain, porter à ébullition.

Verser sur la couverture Opalys.

Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.

Utiliser directement.

Montage :

Détailler deux disques de biscuit de 16cm de diamètre, pocher le crèmeux Opalys sur l'un des disques et déposer le second dessus de sorte à réaliser une sorte de « sandwich ». Surgeler.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert cerise.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le double biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet blanc.

Déposer deux cerclages en chocolat rouge autour de l'entremets et un d'un diamètre plus petit, pocher des points de chantilly vanille à l'intérieur du cercle, déposer des griottes coupées en deux, en quatre, entières ... ainsi que des cubes de biscuit et des ronds de chocolat rouge et un peu de feuille d'or.

