

Le figuier



Pour environ 12 entremets individuels

Streusel noix :

46g beurre
46g sucre
46g farine
31g poudre d'amande
30g poudre de noix
0,6g fleur de sel

Mettre le beurre pommade.
Ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amande et de noix ainsi que le sel.
Etaler entre deux feuilles. Réserver à 4°C.
Cuire à 160°C.

Biscuit financier noix:

25g poudre d'amande
25g poudre de noix
50g farine
150g sucre glace
105g blancs d'œufs
125g beurre
20g noix concassées
20g figues séchées en morceaux
3g baies roses

Tamiser le sucre glace et la farine.
Mélanger les poudres ensemble.
Ajouter les blancs.
Verser le beurre bouillant et mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
Terminer en ajoutant les noix, les figues séchées et les baies roses, mélanger, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ. Filmer à la sortie du four.

Compotée figues :

300g figues
30g figues séchées
15g sucre
6g pectine NH

Couper les figues en dés, puis commencer à chauffer dans une casserole.
Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter aux figues. Porter à ébullition et compoter légèrement.
Couler dans un moule à insert

Mousse à la feuille de figuier:

135g lait entier
65g crème UHT
9g poudre de lait
75g sucre
20g jaunes
45g masse gélatine
10g feuilles de figuier
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les feuilles de figuier, laisser infuser 2 heures.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée. Retirer les feuilles.
Refroidir directement à 30°C et ajouter la crème montée. Utiliser directement.

Appareil à pistolet violet :

150g couverture ivoire
150g beurre de cacao
Qs. colorant liposoluble violet

Fondre à 45°C la couverture et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Appareil à pistolet blanc :

50g couverture ivoire
50g beurre de cacao
Qs. colorant liposoluble blanc

Fondre à 45°C la couverture et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Etaler le streusel à 2mm, détailler des disques de 4cm de diamètre, cuire sur silpain à 165°C.

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le financier.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Jasmine » de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer l'insert de figues compotées.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, faire une point de mousse, déposer le streusel, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet violet, réaliser un léger voile avec l'appareil à pistolet blanc.

Réaliser quelques points de glaçage neutre avec un cornet, coller quelques morceaux de feuille d'argent puis saupoudrer quelques morceaux de baies roses concassées.

