

## Le lait



*Pour environ 12 entremets individuels*

### **Biscuit vanille sans farine :**

92g poudre d'amande  
24g sucre glace  
31g jaunes  
25g blancs  
72g sucre vanillé  
77g beurre  
5g extrait de vanille  
2g de vanille gousse  
0.5g fleur de sel  
16g fécule  
20g amidon de maïs  
2.5g levure chimique  
103g blancs  
15g sucre

*La poudre d'amande, le sucre glace, le sucre parfumé, les jaunes et les blancs sont mis à monter au ruban. Ajouter les vanilles, les fécules et le beurre fondu. Les blancs sont mis à monter au batteur. La vitesse du batteur est augmentée petit à petit, lorsque les blancs sont montés, serrer avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés et serrés, mélanger délicatement les deux appareils. Dresser immédiatement le biscuit et on enfourne.*

### Crèmeux confiture de lait :

200g lait	Faire bouillir le lait, la crème et la confiture de lait.
100g confiture de lait	Blanchir les jaunes avec la fécule
40g jaunes	Cuire la crème comme une pâtissière.
20g fécule	Ajouter la gélatine gonflée. Refroidir à 40°C.
30g masse gélatine	Ajouter le beurre et le sel puis mixer.
1g sel	Couler en moule à insert. Surgeler.
50g beurre	

### Mousse au lait :

100g lait	Chauffer le lait et le lait concentré, ajouter la gélatine.
100g lait concentré sucré	Refroidir à 30°C. Incorporer la crème montée.
35g masse gélatine	Couler dans le moule de votre choix puis surgeler.
167g crème montée	

### Appareil à pistolet blanc :

150g couverture ivoire	Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,
150g beurre de cacao	ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.
Qs. colorant liposoluble blanc	

## Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le biscuit sans farine. Pocher un point de confiture de lait au centre de ces disques puis surgeler.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Moon » de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux à la confiture de lait.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

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

Entourer les entremets d'un décor chocolat blanc, saupoudrer avec un peu de poudre de vanille, réaliser quelques points de confiture de lait et déposer un morceau de crumble doré.

