

Babi



Pour environ 12 entremets individuels

Biscuit Cacao :

*35 g jaunes d'œufs
100g œufs
75g sucre
80g blancs d'œufs
40g sucre
30g farine
30g poudre de cacao*

*Monter au ruban au batteur le sucre, les œufs et les jaunes.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 40g de sucre.
Tamiser la farine et la poudre de cacao ensemble.
Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter les poudres, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.*

Bananes poêlées :

*1 cuillère d'huile d'arachide
300g banane en tranches*

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les bananes et les faire revenir, couler en moule à insert et surgeler.

Confit beurre de cacahuète :

90g eau	Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la gélatine.
25g sucre	Verser sur le beurre de cacahuète et la pâte pure cacahuète.
15g masse gélatine	Ajouter le sel.
120g beurre de cacahuète	Mixer.
20g pâte pure cacahuète 100%	Pocher sur l'insert banane surgelé et stocker à -18°C.
0.5g fleur de sel	

Mousse amère chocolat :

200g couverture 60%	Fondre la couverture, la pâte de cacao et le beurre de cacao à 45°C.
100g pâte de cacao	Monter les blancs, serrer avec le sucre.
50g beurre de cacao	Mélanger délicatement les deux masses, utiliser directement.
280g blancs	
90g sucre	

Appareil à pistolet noir :

150g couverture noire	Fondre à 45°C la couverture noire et le beurre de cacao et mixer. Filtrer et utiliser directement.
150g beurre de cacao	

Biscuit éponge cacao :

100g sucre	Mélanger tous les ingrédients et mixer.
5g farine	Verser dans le siphon, fermer puis ajouter la cartouche de gaz. Secouer.
10g poudre de cacao	Garnir des gobelets en plastique à 1/3 de hauteur, cuire quelques secondes au micro-ondes. Retourner les gobelets. Démouler à froid.
100g jaunes d'œufs	
150g blancs d'œufs	
1 cartouche de gaz pour siphon	

Montage :

Détailler environ 12 disques de 4cm de diamètre dans le biscuit cacao.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse chocolat dans le moule « stone » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer le double insert banane/cacahuète avec le confit vers le fond du gâteau.

Pocher la mousse jusqu'aux 85% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler les entremets surgelés, floquer avec l'appareil à pistolet noir.

Décorer avec un morceau de biscuit éponge cacao, des cacahuètes et des peaux de cacahuètes, des points de confit cacahuète et des morceaux de feuille d'or.

