

## *Kintsugi*



*Pour environ 12 entremets individuels*

### **Biscuit Joconde :**

*165 g sucre*

*165g poudre d'amandes*

*200g œufs*

*50g farine*

*35g beurre*

*135g blancs d'œufs*

*35g sucre*

*Monter au ruban au batteur les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la farine.*

*Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35g de sucre. Fondre le beurre*

*Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter le beurre fondu, couler sur plaque puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.*

### Crémeux cognac :

125g lait  
125g crème  
50g sucre  
10g poudre de lait  
40g jaunes  
20g cognac XO  
21g masse gélatine

Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.  
Blanchir les jaunes avec le sucre, verser le lait.  
Cuire le crémeux à la nappe. Ajouter le cognac et la gélatine puis mixer.  
Couler en moule à insert et surgeler.

### Bavaroise réglisse:

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
40g réglisse (haribo)  
20g bâton réglisse  
75g sucre  
20g jaunes  
35g masse gélatine  
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème, la poudre de lait et les bonbons réglisses en morceaux.  
Verser sur les jaunes et le sucre.  
Cuire à la nappe. Chinoiser.  
Ajouter la gélatine et refroidir à 30°C.  
Ajouter la crème montée et mélanger.  
Monter l'entremets directement.

### Appareil à pistolet noir :

150g couverture noire  
150g beurre de cacao  
Qs. colorant noir

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, ajouter le colorant, mixer puis filtrer, pulvériser.

### Montage :

Détailler environ 12 biscuits avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la bavaroise réglisse dans le moule « zen » de Silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux cognac.

Pocher la bavaroise réglisse jusqu'aux 90% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

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

Réaliser des lignes de glaçage neutre avec un cornet, puis coller de petits morceaux de feuille d'or tout au long de ces lignes.

