

Le praliné



Pour environ 12 gâteaux individuels

Biscuit noisette :

80g poudre de noisette brute torréfiée

66g sucre cassonade parfumé

22g blancs d'œuf

27g jaune d'œuf liquide

18g sucre glace

0.25g sel fin

0.5g vanille bourbon de Madagascar

35g crème uht 35%

152g beurre motte AOC

75g farine t55

5g baking powder

180g blancs d'œuf

26g sucre cassonade

75g amandes et noisettes caramélisées

Mélanger les huit premiers ingrédients ensemble

Ajouter le beurre noisette chaud

Incorporer le mélange farine+baking tamisé

Incorporer les blancs(2) monté avec le sucre cassonade (2)

Etaler d'une épaisseur d'un centimètre sur silpat.

Disposer les amandes et noisettes caramélisées concassées.

Cuisson 170°C pendant 12 minutes, ventilation 4, oura ouvert

Streusel amande :

46g beurre
46g sucre
46g farine
61g poudre d'amande
0,6g fleur de sel

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

Crèmeux praliné :

125g lait
125g crème
10g poudre de lait
30g sucre
40g jaunes
75g praliné
21g masse gélatine

Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Ajouter les jaunes et le sucre, cuire le crèmeux à la nappe (idem crème anglaise)
Ajouter la gélatine et le praliné puis couler immédiatement le crèmeux à dans des moules au surgélateur.

Caramel beurre salé :

125g crème UHT
½ gousse de vanille

75g glucose
75g sucre

37g beurre
1g fleur de sel

Faire bouillir la crème avec la gousse, laisser infuser 30 minutes environ.
Fondre le glucose sur le feu, ajouter le sucre en trois fois.
Réaliser un caramel clair. Décuire avec la crème.
Cuire à 112°C.
Laisser le caramel refroidir un peu et ajouter le beurre et la fleur de sel.

Bavaroise praliné :

140g lait
70g crème
21g poudre lait
30g jaunes
52g sucre
49g masse gélatine
100g praliné
200g crème montée

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

Velours Dulcey :

150g couverture dulcey
150g beurre de cacao

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, mixer puis filtrer, pulvériser 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 biscuit noisette, pocher un bon point de caramel au centre.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Pentagon » de Dinara Kasko, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux praliné.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit puis le streusel lisse puis surgeler.

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

Décorer avec des triangles isocèles de 3cm de côté réalisés en chocolat Dulcey. Déposer quelques morceaux de feuille d'or et quelques morceaux de peaux de noisettes.

Rapper une noisette torréfiée au-dessus des entremets.

