

## *Clint Eastwood (Chocolat Caramel)*



*Pour un entremets 6 personnes*

### **Biscuit moelleux pécan :**

125g cassonade  
100g œufs  
33g sucre glace  
150g poudre de noix de pécan  
0.5 sel  
142g beurre noisette  
70g farine  
4g levure chimique  
167g blancs d'œufs  
25g cassonade

*Blanchir les œufs, la cassonade, le sucre glace, la poudre de noix de pécan torréfiée, le sel, ajouter le beurre noisette tempéré, puis la farine tamisée avec la levure. Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.  
Etaler le biscuit sur plaque.  
Ajouter des morceaux de noix de pécan et de caramel mou. Cuire à 165°C.*

### **Coulant caramel :**

125g crème UHT  
½ gousse de vanille  
75g glucose  
75g sucre  
35g 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.*

### Crèmeux caramel :

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

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait.  
Cuire le sucre à sec afin de réaliser un caramel. Décuire le caramel. Verser sur les jaunes en fouettant.  
Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème anglaise)  
Ajouter la gélatine gonflée. Couler en cercle filmé pour réaliser l'insert. Surgeler.

### Mousse Caraïbe 66% :

205g lait entier  
255g couverture Caraïbe 66%  
340g crème montée

Faire bouillir le lait. Verser sur la couverture.  
Monter la crème UHT.  
Laisser la « ganache » refroidir à 40°C environ. Mélanger les deux appareils, puis utiliser directement.

### Glaçage chocolat :

111g eau  
222g sucre  
222g glucose  
148g lait concentré sucre  
185g couverture 64%  
112g masse gélatine

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.  
Décuire avec le lait concentré.  
Verser sur la couverture et la masse gélatine et mixer.  
Laisser figer avant une première utilisation.  
Utiliser à 35°C.

### Montage :

Détailler un disque de 16 cm de diamètre dans le biscuit pécan, pocher une spirale de caramel et boquer au surgélateur.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule à entremets, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux caramel.

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

Mouler un cercle « top » plissé de chez pavoni avec le reste de mousse et surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, glacer à l'aide du glaçage noir chauffé à 35°C.

Floquer la partie supérieure avec l'appareil à pistolet Dulcey puis déposer sur l'entremets glacé.

Entourer l'entremets à l'aide de deux cercles en chocolat Dulcey de 3 et 1.5cm de haut.

Décorer l'entremets à l'aide de points de caramel, de petits morceaux de feuille d'or et de feuilles en chocolat Dulcey, vous pouvez saupoudrer un peu de poudre de caramel.

