

## *L'éclat*



*Pour environ 12 individuels*

### ***Biscuit moelleux amande :***

*92g amandes brutes  
72g cassonade  
46g blancs  
30g jaunes  
0.5 sel  
4g poudre de vanille  
87g beurre  
44g farine  
2.5g levure chimique  
102g blancs d'œufs  
15g cassonade*

*Torréfier les amandes brutes puis mixer, mélanger à la cassonade, les œufs, le sel et la poudre de vanille. Ajouter le beurre fondu tempéré, puis la farine tamisée avec la levure.*

*Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.*

*Etaler sur plaque, garder une épaisseur d'un centimètre. Cuire à 165°C.*

### **Sablé reconstitué praliné :**

22g beurre	Mélanger le beurre mou, la cassonade, la poudre d'amande la farine et les amandes concassées, étaler entre deux feuilles et cuire à 150°C au four.
22g cassonade	
28g poudre d'amande	
22g farine	Concasser le sablé, fondre la couverture lactée et le beurre, ajouter la poudre de noisette et mélanger au sablé.
18g amandes concassées	Etaler entre deux feuilles, détailler des disques de 4 cm de diamètre et réserver au congélateur avant montage.
32g praliné	
22g pâte de noisette	
10g beurre	
22g couverture lactée 40%	

### **Crèmeux praliné :**

125g lait	Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
125g crème	Ajouter les jaunes et le sucre, cuire le crèmeux à la nappe (idem crème anglaise)
10g poudre de lait	
30g sucre	Ajouter la gélatine et le praliné puis couler immédiatement le crèmeux à dans des moules au surgélateur.
40g jaunes	
75g praliné	
21g masse gélatine	

### **Confit coulant praliné :**

90g crème UHT	Faire bouillir la crème.
120g praliné amande 50%	Verser sur le praliné et la pâte pure amande.
20g pâte pure amande 100%	Ajouter le sel.
0.5g fleur de sel	Mixer et couler en moule à insert et surgeler.

### **Bavaroise amande :**

134g lait entier	Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait
34g crème	Verser sur les jaunes et le sucre.
30g poudre de lait	Cuire à la nappe.
280g pâte d'amande 50%	Ajouter la gélatine et la pâte d'amande, refroidir et infuser 12 heures.
40g jaunes	
50g masse gélatine	Réchauffer légèrement la bavaroise et jouter la crème montée.
5g amaretto	
200g crème montée	Monter l'entremets directement.

### **Appareil à pistolet dulcey :**

150g couverture dulcey	Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C et mixer.
150g beurre de cacao	Pulvériser.

## Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « stone » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer le double insert crémeux et confit.

Pocher la mousse jusqu'aux 70% du moule, déposer le biscuit puis le sablé reconstitué, lisser puis surgeler.

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

Décorer à l'aide de biscuit éponge, d'amandes caramélisées, de biscuit croquant et de peau de fruits secs, réaliser quelques points de confit amande et déposer quelques morceaux de feuille d'or.

