

## *Le soleil*



*Pour environ 12 entremets individuels*

### **Biscuit carrot cake :**

*30g blancs d'œufs*

*20g jaunes d'œufs*

*44g sucre roux*

*44g huile (pépins raisins)*

*14g beurre*

*4g sucre cassonade (foncé) ou sirop*

*la cuite*

*17g crème uht*

*59g farine*

*14g fécule*

*0.5g poudre à pain d'épices*

*0.5g cannelle*

*0.5g fleur de sel*

*3g levure chimique*

*2g zestes orange*

*89g carottes râpée*

*24g noix de cajou (ou pécan,  
amande...)*

*Monter les jaunes, blancs, sucre*

*Incorporer (doucement) l'huile, le beurre fondu et le  
sucre cassonade*

*Ajouter la crème, la farine, la fécule + levure  
chimique (tamisée)*

*Ajouter les épices, sel*

*Finir avec le zeste, gingembre, noix et carottes*

*Cuisson : 170° pendant environ 15 minutes*

### Coulis gélifié mangue :

200g purée de mangue  
32g sucre  
4g pectine NH  
28g masse gélatine  
300g mangues en dés  
Le zeste d'un citron vert  
Le jus d'½ citron vert

Tailler la mangue en brunoise d'un centimètre de côté. Ajouter le zeste et le jus de citron vert.  
Laisser maturer 30 minutes.  
Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à la purée de mangue.  
Porter à ébullition.  
Ajouter la brunoise de mangue et mélanger.  
Couler en moule puis surgeler.

### Ganache montée badiane :

231g crème  
15g badiane  
165g couverture Opalys 33%  
360g crème

Faire infuser à froid une nuit la crème et la badiane.  
Le lendemain, porter à ébullition.  
Verser sur la couverture Opalys.  
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.  
Utiliser directement.

### Appareil à pistolet orange :

150g couverture ivoire  
150g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble orange

Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C, ajouter le colorant et mixer.  
Pulvériser.

### Appareil à pistolet jaune :

50g couverture ivoire  
50g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble jaune

Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C, ajouter le colorant et mixer.  
Pulvériser.

## Montage :

Détailler environ 12 disques de carrot cake d'un diamètre de 5cm.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « truffle » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert mangue.

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

Démouler l'entremets surgelé, pulvériser à l'aide de l'appareil à pistolet orange, réaliser un dégradé avec l'appareil à pistolet jaune.

Décorer à l'aide d'un décor chocolat « soleil » ajouré d'un rond de 5cm de diamètre.

Déposer un carré de mangue au centre et un morceau de feuille d'or.

