

A l'heure américaine



Pour environ 12 gâteaux individuels

Bananabread:

100g œufs
100g sucre
50g glucose
40g sucre inverti
125g bananes
60g beurre
25g huile d'arachide
8g levure chimique
250g farine
2g fleur de sel
50g cacahuètes caramélisées

*Monter au fouet, les œufs, les sucres et les bananes mixées.
Émulsionner avec les matières grasses à 40°C
Ajouter la farine et la levure chimique tamisées.
Terminer avec les cacahuètes caramélisées et la fleur de sel.
Mouler directement.
Cuire à 165°C.*

Caramel coulant :

125g crème
1 gousse vanille
75g glucose
75g sucre
38g beurre
1g fleur de sel

*Faire infuser la vanille dans la crème
Fondre le glucose, ajouter le sucre puis réaliser un caramel.
Décuire avec la crème vanillée
Cuire à 112°C.
Ajouter le beurre et la fleur de sel, réserver.*

Bavaroise cacahuète :

140g lait
70g crème
21g poudre lait
30g jaunes
52g sucre
35g masse gélatine
100g beurre de cacahuètes
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 beurre de cacahuètes et la crème
montée.
Monter l'entremets directement.

Velours Dulcey :

150g couverture Dulcey
150g beurre de cacao

Fondre la couverture et le beurre de cacao à
45°C, mixer, filtrer puis utiliser directement.

Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le bananabread, pocher un point de caramel au centre.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse jusqu'aux 70% du moule « twister » de Pavoni, chemiser les bords, déposer le biscuit avec le caramel, lisser puis surgeler.

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

Poudrer légèrement avec la poudre or à l'aide d'un pinceau à blush afin de faire ressortir les arêtes du moule.

Décorer les petits gâteaux avec des aiguilles et des engrenages en chocolat poudrés or, un morceau de cacahuète torréfiée et un morceau de feuille d'or.

