

Banane lactée



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Banana bread :

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
75g bananes en tranches

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.
Déposer des rondelles de banane tout autour et des cacahuètes caramélisées pour apporter différentes textures.
Cuire à 165°C.

Confit banane :

300g purée de banane
37g sucre
37g glucose
7g pectine NH
7g sucre

Chauffer la purée de banane avec le sucre et le glucose.
Ajouter le sucre mélangé à la pectine.
Porter à ébullition 30 secondes puis couler en moule à insert et en moule spirale puis surgeler.

Ganache montée Jivara :

125g crème
12g glucose
12g trimoline
175g couverture Jivara 40%
300g crème

Porter à ébullition la crème avec les sucres.
Verser sur la couverture Jivara.
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.
Utiliser directement.

Velours Jivara :

150g couverture Jivara
150g beurre de cacao

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

Montage :

Détailler 12 disques de bananabread de 4cm de diamètre.

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

Pocher un point de mousse puis déposer le biscuit. Lisser et surgeler.

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

Déposer une spirale floquée jaune sur l'entremets, puis un disque courbé de chocolat au lait. Napper (ou en l'absence de nappage badigeonner de jus de citron) une fine rondelle de banane, disposer sur la spirale, finir en ajoutant quelques morceaux de feuille d'or.

