

Douceur estivale



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.*

Coulis gélifié abricot :

125g purée d'abricot
30g sucre
2.5g pectine NH
17g masse gélatine

*Tiédier la purée de fruits.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine.
Couler en moule à insert. Surgeler.*

Ganache montée basilic :

231g crème
30g basilic frais
165g couverture Opalys 33%
360g crème

*Faire infuser à froid une nuit la crème et le basilic finement ciselé. 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.*

Glaçage orange :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant orange

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.
Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

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

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer avec le glaçage orange chauffé entre 30 et 35°C.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Pocher le reste de la ganache montée en «vagues» sur les fingers à l'aide d'une petite douille à St Honoré, décorer avec de petits morceaux d'abricot frais, des points de nappage neutre coloré en vert et de petites feuilles de basilic.

