

Le finger vanille



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 en cubes avec les poudres.
Une fois une poudre jaunâtre obtenue, ajouter les œufs.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

Crèmeux noir de vanille :

62g crème
62g lait
5g poudre de lait
2 gousses vanille
20g sucre
20g jaunes
9g masse gélatine

*Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les gousses.
Infuser une nuit.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Ajouter au mélange infusé. Cuire la crème à 85°C.
Ajouter la gélatine gonflée. Couler en moule à insert.*

Bavaroise vanille :

135g lait entier	Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les gousses.
65g crème	Blanchir les jaunes avec le sucre.
9g poudre de lait	Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
1 gousse vanille	Refroidir directement à 30°C.
75g sucre	Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
20g jaunes	Utiliser directement.
35g masse gélatine	
200g crème montée	

Ganache montée vanille :

154g crème	Faire infuser à froid une nuit la crème et la vanille.
2 gousses de vanille	Le lendemain, porter à ébullition.
110g couverture Opalys 33%	Verser sur la couverture Opalys.
240g crème	Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.
	Utiliser directement.

Velours ivoire :

100g couverture ivoire	Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C,
100g beurre de cacao	mixer puis filtrer, pulvériser directement.

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 crémeux vanille.

Lisser l'entremets avec le reste de bavaroise vanille. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, tremper dans la ganache montée souple, et faire prendre au surgélateur avant de floquer avec l'appareil à pistolet blanc.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Décorer avec un peu de poudre de vanille et de morceaux de feuille d'or.

