

## *Figue tonka thé noir*



Pour environ 12 entremets individuels (Moule utilisé : Goccia de Silikomart)

### **Pâte sucrée :**

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

Sabler le beurre et les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois et mélanger doucement.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Etaler directement entre deux feuilles à 2mm et détailler des disques de 4cm de diamètre, surgeler puis cuire environ 10 minutes à 165°C.

### **Biscuit tonka :**

50g sucre inverti  
170g œufs  
85g sucre  
50g poudre d'amande  
85g crème liquide  
85g farine  
5g levure chimique  
55g huile pépins de raisin  
50g pure pâte d'amande  
15g poudre de tonka

Mixer tous les ingrédients ensemble.  
Cuire 7 minutes à 170°C.  
Filmer à la sortie du four.  
Une fois refroidi, détailler des disques de 4cm.



### **Coulis gélifié figue :**

250g purée figue  
50g sucre  
5g pectine NH  
34g masse gélatine

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

### Crémeux tonka :

62g crème  
63g lait  
5g poudre de lait  
½ fève tonka  
20g sucre  
20g jaunes  
12g masse gélatine

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait avec la tonka rappée.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème à 85°C.  
Ajouter la gélatine gonflée. Couler en moule à insert.  
Surgeler.



### Bavaroise thé noir :

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
20g thé noir  
75g sucre  
20g jaunes  
35g masse gélatine  
200g crème montée

Faire infuser à froid une nuit le lait, la crème la poudre de lait et le thé. Le lendemain, porter à ébullition.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.  
Refroidir directement à 30°C.  
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.  
Utiliser directement.

### Appareil à pistolet ivoire :

100g couverture ivoire  
100g beurre de cacao

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao et mixer. Filtrer et utiliser directement.

## Montage :

Pour les entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le fond du moule « Goccia » de Silikomart, déposer le double insert de coulis figue et crémeux tonka.

Pocher un peu de la mousse à hauteur de 85% de la hauteur du moule, déposer un disque de biscuit tonka de 4cm de diamètre puis le disque de pâte sucrée lisser et surgeler.

Pulvériser les entremets surgelés à l'aide de l'appareil à pistolet ivoire chauffé 35°C.

Poudrer légèrement un coté à l'aide de poudre de charbon végétal, disposer un quartier de figue, un morceau de crumble et un peu de de biscuit éponge, quelques feuilles et fleurs comestibles ainsi que de glaçage neutre coloré.

