



### ENTREMETS »BLANC »



#### La dacquoise :

Pour 2 flexipats : 75g de farine T45, 225g de poudre d'amandes, 265g + 135g de sucre en poudre, 370g de blancs d'œufs, 13g de blancs d'œufs déshydratés - facultatif. Tamisez la farine, 265g de sucre et la poudre d'amandes. Mélangez les blancs déshydratés avec les 135g de sucre, ajoutez-les aux blancs et montez-les jusqu'à obtenir une consistance parfaitement lisse. Incorporez les poudres à la maryse. Répartir sur le flexipat, lissez et faites cuire environ 20 min à 180°. Démoulez et découpez les formes désirées à l'emporte pièce.

#### Le mousseux aux amandes de Provence :

Pour 4 cercles de 16cm et 3 rectangles individuels : 145g de lait, 125g de pâtes d'amandes 50%, 6g de gélatine soit 3 feuilles, 145g de crème fleurette entière, 240g de crème fouettée mousseuse.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mixez le lait et la pâte d'amandes. Chauffez une partie de cet appareil pour y diluer la gélatine essorée. Ajoutez-y le reste de l'appareil puis les 145g de crème froide. Quand le mélange est à 18°, versez-le sur la crème fouettée, mélangez, dressez aussitôt. Dans un cercle à génoise, déposez un disque de dacquoise, pochez une couche de mousseux aux amandes et bloquez au froid pendant la préparation de la mousse Ivoire.

#### La mousse Ivoire :

135g de lait, 5,5g de gélatine, 255g de couverture Ivoire, 270g de crème fleurette entière fouettée mousseuse.

Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites bouillir le lait et y dissoudre la gélatine essorée. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réalisez l'émulsion en versant le lait en 3 fois sur le chocolat. Refroidir à 37° et versez sur la crème montée mousseuse. Dressez sur la couche de mousseux aux amandes et bloquez à nouveau au froid.

#### Les abricots caramélisés :

QS d'abricots de sucre et de lavande. Caramélisez légèrement à sec un peu de sucre, Ajoutez les oreillons d'abricots, quelques brins de lavande et laissez compoter quelques minutes. Faites refroidir et réservez.

#### Le glaçage Ivoire Blanc :

75g de crème fleurette entière, 200g de nappage neutre Absolu cristal, 75g d'eau minérale, 125g de couverture Ivoire, QS de colorant blanc hydrosoluble. Faites bouillir la crème fleurette et fondre le chocolat au bain-marie. Chauffez le nappage neutre à 70/80° avec l'eau. Réalisez l'émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat fondu, ajoutez le nappage chaud et le colorant. Mixez et utilisez à 40°.

#### La finition :

Décerclez les entremets, posez-les sur une grille elle même posée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, posez au centre un cercle de 12cm, nappez le tour et les côtés avec le glaçage Ivoire et disposez au centre les abricots caramélisés.