



« QUE BO » ENTREMETS AMANDES PRALINE



Biscuit amande moelleux : pour une plaque flexipat : 110g de poudre d'amandes, 50g de farine T55, 110g de sucre glace, 25g de crème fleurette entière, 300g de blancs d'œufs -75g + 225g-, 125g de sucre semoule.

Mélangez la poudre d'amandes avec la farine, le sucre glace, la crème et 75g de blancs d'œufs. Montez les blancs d'œufs restants en ajoutant le sucre semoule en 2 fois. Versez une partie des blancs montés dans le premier appareil, puis ajoutez le reste. Étalez sur le flexipat, lissez et faites cuire 20 min à 180°.

La mousse praliné allégée : 100g de lait, 3.6g de gélatine, 120g de praliné fruité, 200g de crème fleurette fouettée mousseuse.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine soigneusement essorée. Réalisez au fouet une émulsion en versant le lait en 3 fois sur le praliné en conservant une texture lisse élastique et brillante. Quand le mélange est à 35°, versez-le sur la crème fouettée mousseuse, mélangez délicatement à la maryse, dressez aussitôt dans des empreintes flexipan de 3cm de haut et 5cm de diamètre.

1er dressage : Découpez à l'emporte pièce des disques de biscuit amande de la taille des empreintes, posez-les sur la mousse et bloquez au froid.

Le streusel cacao : 50g de beurre, 50g de sucre semoule, 35g de farine T55, 15g de cacao en poudre, 50g de poudre d'amandes.

Dans le robot muni de la feuille mélangez le beurre froid en dés avec tous les ingrédients pour obtenir une masse homogène. Formez des boudins, entourez-les de film

alimentaire et bloquez au froid. Quelques heures avant la cuisson, hachez-les dans un hachoir à viande et réservez à nouveau au froid. Pour la cuisson, dressez les brisures de streusel dans des cercles de 6cm de diamètre et faites cuire à 150° 15 min.

Le crémeux Ivoire orange cannelle : un morceau de cannelle de Ceylan, le zeste d'1/2 orange, 90g de lait, 90g de crème fleurette entière, 35g de jaune d'œuf, 15g de sucre, 1.2g de gélatine, 115g de couverture Ivoire.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites infuser les zestes et la cannelle dans le mélange lait + crème. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs. Réalisez une crème anglaise et ajoutez-y la gélatine essorée. Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez la crème chaude en 3 fois en émulsionnant pour obtenir un mélange lisse et brillant. Débarrassez dans un récipient plat sur une hauteur de 1 à 2 cm et laissez cristalliser une nuit au réfrigérateur.

2eme dressage : Démoulez les mousses au praliné, pochez dessus une boule de crémeux Ivoire et bloquez à nouveau au froid.

Le glaçage praliné lacté : 115g de couverture Jivara, 40g de praliné fruité, 50g de crème fleurette entière, 150g de nappage neutre Absolu cristal de Valrhona, 37g d'eau minérale.

Faites fondre la couverture au bain-marie, ajoutez le praliné. Réalisez une émulsion à la maryse avec la crème bouillante sans incorporer d'air. Ajoutez-y le nappage tiédi et détendu avec l'eau. Mixez à l'aide d'un mixer plongeant pour obtenir un appareil lisse brillant et sans bulle. Utilisez à 40°.

La finition et la présentation : Sortez les petits gâteaux du congélateur, posez-les sur une grille elle même posée sur un plateau ou une assiette. Nappez l'extérieur avec le glaçage praliné à 40° puis déposez-les sur un disque de streusel cacao. Décorez avec des suprêmes d'orange, quelques framboises et du thym citron.

