



MOUSSE IVOIRE CŒUR PRALINE



Pour 12 personnes, voire même le double selon la taille de vos empreintes : Préparation : 40min.
Cuisson : 12 min. Réfrigération : 2heures. Congélation : 6 heures.

Le biscuit amandes praliné : 2 œufs, 25g de miel, 30g de sucre semoule, 45g de praliné maison ou pas, 30g de poudre d'amande, 25g de farine, 3g de levure chimique, 50g de crème fleurette entière, 30g de beurre.

Mélangez les œufs, le miel et le sucre. Incorporez le praliné. Ajoutez la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec la levure. Faites chauffer la crème à 45/50° et ajoutez le beurre. Incorporez au 1er mélange. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Versez sur un flexipat et enfournez 12 min. environ à 180/190°. Découpez après cuisson des disques de 3cm de diamètre. Réservez

Le crèmeux praliné : 1g de gélatine soit 1/2 feuille, 100g de crème fleurette entière, 150g de praliné maison ou pas.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites chauffer la crème et incorporez-y la gélatine soigneusement essorée. Chauffez très légèrement le praliné au bain-marie et réalisez une émulsion en trois fois à la maryse. A l'aide d'une poche à douille dressez le crèmeux dans des minis moules en silicone. Bloquez au froid 3 heures minimum.

La mousse Ivoire à la fleur d'oranger : 130g de chocolat blanc à 35%, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 70g de lait frais entier, 150g de crème fleurette entière, 5g de fleur d'oranger. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez tremper la gélatine à l'eau froide une dizaine de minutes. Chauffez le lait et ajoutez-y la gélatine essorée puis réalisez une émulsion en 3 fois avec le chocolat. Montez la crème mousseuse et quand le mélange chocolat est à 35/40°, incorporez-le à la crème. Ajoutez la fleur d'oranger ou plus simplement des zestes d'orange.

La finition classique : posez des cercles individuels sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Placez les biscuits dans les cercles, démoulez les crèmeux et posez-les sur les biscuits, coulez la mousse et congelez 3 heures minimum. Démoulez et décorez selon votre inspiration, noisettes caramélisées et perles croquantes par exemple.

Le dressage avec des empreintes silicone : plus facile avec moins de risques de fuite de la mousse si votre plaque n'est pas parfaitement plane. Mettez la mousse ivoire dans une poche sans

douille, incisez en biseau l'extrémité de la poche et remplissez au 3/4 les empreintes choisies, ici des minis cylindres. Démoulez les inserts pralinés placez-les au centre en appuyant un peu. Congelez le tout. Pour le service démoulez les mignardises sur le fond de biscuit au praliné et laissez reprendre la bonne température au réfrigérateur. Une autre méthode consiste à poser directement le cercle de biscuit sur la mousse ivoire -montage à l'envers donc- et de congeler le tout.



La version acidulée : **Le biscuit au citron vert** : 80g de beurre pommade, 130g de farine, 6g de levure chimique, 50g de sucre glace, 25g de crème fleurette, 4g de zestes de citron vert. Dans le bol du robot muni de la feuille ou tout simplement à la main, sablez avec le beurre coupé en dés la farine tamisée avec la levure, les zestes et le sucre pour obtenir une semoule fine puis ajoutez la crème. Déposez la pâte obtenue entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson, étalez-la pas trop finement au rouleau et réservez au frais pendant 2 heures. Détaillez des cercles du diamètre des moules en silicone et enfournez 45/55 min à 145°. Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.

L'insert framboise : 200g de purée de framboise, 2 feuilles de gélatine soit 4g, un moule en silicone mini demis sphères.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Portez juste à ébullition la purée de fruits et faites-y dissoudre la gélatine bien essorée. Versez dans les empreintes et bloquez au froid quelques heures voire même une nuit si vous étalez la préparation sur 2 jours.

La mousse Ivoire : même chose que celle ci-dessus. A la fin, ajoutez les zestes râpés à la microplane, mélangez à nouveau délicatement.

La finition : idem