



SUCCES AU PRALINE



Pour un entremets de 20cm de diamètre

Les fonds : 5 blancs d'œufs, 20gr de sucre vanillé, 170gr de sucre semoule, 90gr de sucre glace, 90gr de poudre d'amande, 4cs de lait.

Montez les blancs d'œufs et quand ils commencent à mousser ajoutez progressivement les 20g de sucre vanillé. Dans un cul de poule mélangez le sucre semoule, le sucre glace et la poudre d'amande puis ajoutez le lait pour obtenir une sorte de pâte grossière. Incorporez-y 2cs de blancs montés. Transvasez l'ensemble dans les blancs restants en mélangeant à la maryse sans chercher à avoir un appareil lisse. Recouvrez 2 plaques de cuisson de papier siliconé et sur chacune dessinez au crayon 1 cercle de 20cm de diamètre. Retournez les feuilles et remplissez en spirale les 2 disques en partant du centre à l'aide d'une poche munie d'une douille de 13mm. Saupoudrez chaque disque de sucre glace et enfournez 60/70min à 150° en inversant les plaques à mi-cuisson. Dès la sortie du four retournez chaque plaque sur une nouvelle feuille de papier cuisson et décollez délicatement les fonds de succès. Il peut arriver si vous avez trop mélangé l'appareil que celui-ci s'étale un peu. Pas de panique, il suffira alors dès le démoulage quand les fonds sont encore chauds de les rectifier en utilisant en guise d'emporte pièce le cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre qui vous aura servi à dessiner les disques sur le papier. A ce stade vous pouvez conserver les fonds une quinzaine de jours dans une boîte hermétique.

La crème pralinée :

Version simplifiée : 60gr de praliné fruité 50% ou 60%, 250gr de beurre pommade, 1/4l de crème anglaise réalisée avec 40g de lait frais entier et 40g de crème fleurette entière, 20g de sucre, 2 jaunes d'œufs, les grains d'1/2 gousse de vanille. Parfumez la crème anglaise avec le praliné. Dans le bol du robot crémez le beurre à la feuille et ajoutez progressivement la crème anglaise parfumée. Lissez bien le mélange puis procédez au montage de l'entremets.

Version classique : il suffit d'ajouter à la version simplifiée 75 g de meringue italienne.

La meringue italienne : 50g de sucre en poudre, 20g d'eau, 1 blanc d'œuf et 10g de sucre en poudre.

Montez le blanc en le serrant avec les 10g de sucre. Faites un sirop avec les 50g de sucre et les 20g d'eau, portez-le à 118°. Quand le blanc est au bec d'oiseau incorporez le sirop en filet et continuez à battre à vitesse moyenne jusqu'au refroidissement. Incorporez la meringue à la crème au beurre et dressez le succès.

Version ganache montée : 100g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette entière, 5g de trimoline ou de miel d'acacia, QS de praliné fruité, 150g de crème fleurette froide.

La veille : faites fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement portez juste à ébullition les 50g de crème avec le miel. Réalisez une émulsion en 3 fois à la maryse, ajoutez le praliné, puis la crème froide. Filmez et réservez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain montez la ganache comme une chantilly. Procédez au montage du succès.

Pour la finition : QS de sucre glace, de brisures de nougatine ou d'amandes hachées légèrement dorées au four et refroidies.

Le montage: posez un fond de succès sur un disque en carton, garnissez-le avec la moitié de la crème au beurre, posez le 2ème fond en appuyant légèrement. Ajoutez la moitié de la crème restante. Masquez le tour avec le reste de la crème. Appliquez les amandes hachées tout autour de l'entremets. Posez 1 grille à pâtisserie sur le gâteau et saupoudrez de sucre glace. Réservez au frais. Ramenez à température ambiante 1 à 2 heures selon la saison avant de le consommer.

L'idéal étant de le conserver dans une pièce fraîche pas au réfrigérateur et de le faire au moins la veille.