



LE CANDIDE



La recette :

La crème façon crème brûlée à réaliser la veille : 100g de crème fleurette entière à 35% MG, 10g + 5g de sucre semoule, les graines d'1/2 gousse de vanille, 24g de jaunes d'oeuf, 1/2 feuille soit 1g de gélatine réhydratée 15min dans de l'eau très froide.

Porter à ébullition les 100g de crème avec 10g de sucre. Y faire infuser la vanille pendant 5 bonnes minutes. Mélanger les jaunes avec les 5g de sucre, mélanger avec le lait vanillé et faire une crème anglaise en arrêtant la cuisson à 83°. Ajouter la gélatine bien essorée. Chinoiser et couler l'ensemble soit dans la demi-sphère de 14cm, soit dans des demi-sphères de 5cm. Congeler. Quand les palets sont pris les démouler et réserver au congélateur jusqu'à l'usage.

Le sablé breton : 125g de beurre demi-sel, 100g de sucre, 155g de farine T55, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, 50g de chocolat noir de couverture.

Sabler le beurre avec le sucre, ajouter le farine tamisée avec la levure puis incorporer les jaunes d'œufs. Étaler un disque de 12cm de diamètre et de 1.5mm d'épaisseur si vous utilisez un moule demi-sphère de 14cm de diamètre ou 6 disques de 6cm de diamètre pour des empreintes demi-sphères de 8cm de diamètre et enfourner 15min à 175°. Quand les sablés sont refroidis, les chablonner à l'aide d'un pinceau sur le 2 faces avec le chocolat fondu.

Le crumble chocolat : 60g de beurre pommade, 40 de farine tamisée avec 10g de cacao en poudre, 60g de cassonade, 60g de poudre d'amande.

Sabler le beurre avec la cassonade et la poudre d'amande, ajouter la farine tamisée avec le cacao, mélanger sans trop travailler, étaler la préparation entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 2.5mm environ, réserver au frais 1 heure. Enfouner 14min environ à 170/180°, chaleur tournante. Quand le biscuit est refroidi, l'émietter grossièrement et le conserver dans une boîte hermétique.

Le biscuit au chocolat : 50g de jaunes d'œufs, 35g + 25g de sucre semoule, 75g de blancs d'œufs, 25g de couverture Guanaja, 10g de beurre, 30g de farine, 5g de cacao en poudre.

Dans la cuve du robot fouetter 50g de jaunes d'œufs avec 35g de sucre. Parallèlement monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant petit à petit les 25g de sucre. Fondre la couverture Guanaja au

bain-marie, ajouter le beurre et lisser le mélange. Tamiser la farine et le cacao. Mélanger 1/5ème des blancs montés avec le chocolat fondu. Émulsionner 1/5 du mélange jaune sucre avec l'appareil au chocolat. Verser les blancs d'œufs restants dans le mélange jaune + sucre restant et enfin incorporer les 2 autres mélanges. Lisser la préparation. Étaler cet appareil chocolat sur un flexipat et enfourner 12 min à 195°. Pour un entremets unique détailler dans la plaque de biscuit chocolat un disque de 12cm et un disque de 15cm. Pour les individuels, il faudra 6 disques de 5/6cm et 6 disques de 8cm.

La mousse au chocolat Manjari : 85g de lait frais entier, 20g + 8g de sucre semoule, 45g de jaunes d'œufs, 110g de Manjari ou d'un chocolat de couverture à 64% de cacao, 150g de crème fleurette 35% montée mousseuse, 2g soit une feuille de gélatine réhydratée 15min dans de l'eau glacée puis essorée.

Faire une crème anglaise avec le lait les sucres et les jaunes. Ajouter à la fin la gélatine essorée. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude en 3 fois sur le chocolat. Monter les 150g de crème fleurette en la gardant mousseuse. Quand la crème anglaise au chocolat est à 37° ajouter délicatement à la maryse la crème montée pour obtenir une mousse bien homogène.

Le dressage : pour l'entremets unique, couler un peu de mousse au fond de la calotte de 14cm, poser la crème brûlée congelée sur la mousse et exercer une pression pour que la mousse remonte de chaque côté de la crème. Ajouter un peu de mousse, poser un disque de biscuit chocolat de 12cm, appuyer à nouveau, ajouter un peu de mousse, insérer le sablé breton chablonné, encore de la mousse et terminer par le plus grand disque de biscuit chocolat. Bloquer au froid quelques heures, le temps que la mousse prenne bien.

Le glaçage : 100g de chocolat de couverture, 175g de crème fleurette 35% MG, 30g de glucose cristal ou à défaut un miel neutre -acacia- , 30g de beurre.

Fondre le chocolat au bain marie. Faire bouillir la crème avec le glucose ou à défaut le miel neutre, émulsionner en 3 fois à la maryse en versant la crème sur le chocolat. Refroidir à 40°, ajouter le beurre et lisser au mixer plongeant.

La finition : démouler l'entremets en trempant délicatement le fond du moule dans de l'eau chaude ou en utilisant avec précaution un chalumeau. Pour les minis entremets dans les demi-sphères le démoulage se fait tout seul très facilement. Poser le ou les entremets sur une grille posée sur un plateau recouvert de film alimentaire et d'un mouvement circulaire verser le glaçage soit à l'aide d'un petit broc ou mieux avec un entonnoir à piston si vous en avez un. Veiller à ce qu'ils soient nappés intégralement. Laisser égoutter 3 min puis poser le ou les entremets sur des semelles en carton appropriées. Décorer éventuellement le pourtour avec le crumble au chocolat. Idéalement ajouter un macaron chocolat au sommet.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr