



ENTREMETS 3 CHOCOLATS



Pour 2 cercles à mousse, un de 16 cm et un de 14 cm.

Poser les cercles à mousse sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille guitare et les mettre au congélateur.

Le biscuit : 100g d'œufs, 25g de miel d'acacia, 30g de sucre semoule, 30g de poudre d'amande, 5g soit 5ml de crème fleurette 35%MG, 25g de farine, 3g de levure chimique, 30g de beurre, 45g de praliné 50%.

Mélanger les œufs, le miel et le sucre puis incorporer le praliné. Ajouter la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure. Chauffer à 45° la crème, y ajouter le beurre. Quand le beurre est fondu les ajouter au premier mélange. Verser l'appareil sur un flexipat et laisser reposer 2 heures ou une nuit au réfrigérateur. Cuire à 180° chaleur tournante 12 à 15 min environ. Découper à l'emporte-pièce 2 disques de 16cm et 14cm. Refroidir.

La mousse Ivoire : 100g de couverture Ivoire, 1/2 feuille de gélatine soit 1g, 50g de lait entier, 100g de crème fleurette 35%MG. **La mousse Jivara :** 70g de couverture au lait Jivara, 1/2 feuille de gélatine, 50g de lait, 100g de crème fleurette 35% MG. **La mousse Manjari :** 60g de couverture Manjari, 1/2 feuille de gélatine, 50g de lait, 100g de crème fleurette 35% MG. Seules les proportions de chocolat changent le déroulement est le même.

Pour chaque mousse : tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Porter le lait à ébullition et y dissoudre la gélatine soigneusement essorée. Réaliser une émulsion en 3 fois en versant 1/3 du liquide sur le chocolat pour obtenir une texture élastique lisse et brillante signe d'une émulsion démarrée. Monter la crème mousseuse est quand l'appareil au chocolat est à 35° l'incorporer à la crème fouettée. Chaque mousse doit avoir exactement la même texture.

Le montage : sortir les cercles du congélateur, les chemiser de rhodoïd, répartir la mousse ivoire dans chaque cercle et remettre le tout au congélateur. Réaliser la mousse lactée, la couler sur la mousse ivoire prise et remettre au congélateur, faire de même avec la mousse au

chocolat noir et poser le disque de biscuit dessus. Remettre le tout au congélateur. Une nuit ou au minimum 6 heures avant de déguster l'entremets, le sortir du congélateur, le retourner et le démouler sur l'assiette de présentation, le décorer et le réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr