



LE MICROSILLON



L'insert passion : 200g de purée de passion, 5g de pectine NH, 40g de sucre.

Dans une casserole, chauffer la purée de passion. A ébullition, ajouter le sucre mélangé à la pectine. Laisser cuire 30sec en fouettant. Couler dans le cercle de 16cm chemisé d'un rhodoïd. Surgeler.

Le biscuit trocadéro : 62g de beurre, 72g de poudre d'amande, 50g de sucre glace, 8g de maïzena, 8g de jaunes d'œufs, 40g de blancs d'œufs (1), 40g de blancs d'œufs (2), 27g de sucre.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la maïzena, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs (1). Ajouter le beurre fondu et mélanger. Monter les blancs d'œufs (2) avec le sucre. Ajouter les blancs montés au mélange précédent. Pocher un disque de biscuit de 16cm de diamètre. Cuire 20min à 165°. Emportepiècer à l'aide du cercle de 16cm.

Le croustillant : 17g de Tanariva ou de Jivara, 67g de praliné amandes, 30g de feuillantine, 1g de fleur de sel.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le praliné, la feuillantine, la fleur de sel et mélanger. Etaler sur le biscuit trocadéro. Surgeler.

Mousse chocolat au lait : 4g de gélatine, 44g de jaunes d'œufs, 28g de sucre, 144g de lait entier, 120g de chocolat au lait Tanariva ou Jivara, 28g de chocolat noir Guanaja ou Caraïbes, 200g de crème fleurette 35%MG.

Hydrater la gélatine. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Dans une casserole chauffer le lait. Verser 1/3 du lait chaud sur le mélange précédent et remettre le tout à cuire jusqu'à 82°. Verser sur les chocolats, ajouter la gélatine essorée et mixer. Monter la crème pour avoir une consistance mousseuse. L'ajouter lorsque le mélange est à 35°.

Glaçage miroir chocolat : 167g de sucre, 167g de glucose, 133g d'eau, 111g de lait concentré sucré, 167g de caraïbes, 6g de gélatine.

Hydrater la gélatine. Dans une casserole, chauffer le sucre, le glucose et l'eau à 103°. Ajouter le lait concentré. Verser sur le chocolat noir ajouter la gélatine essorée et mixer. Glacer à 32°.

Le décor tourbillon chocolat : 100g de chocolat au lait de couverture.

Faire fondre le chocolat. Sur une feuille guitare sur le tourne-disque faire un tourbillon à l'aide du pinceau et du chocolat fondu. Faire figer au frais. Chauffer l'emporte-pièce de 5cm et emportepiécer le tourbillon de chocolat. Poser au centre du pochage tourbillon.

Chantilly cacao : 400g de crème fleurette 35%MG, 40g de cacao, 40g de sucre. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur et fouetter.

Le transfert chocolat partition : 250g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Faire fondre les 2/3 du chocolat blanc à 45°. Ajouter le tiers de chocolat blanc restant haché et mélanger jusqu'à 25°. Chauffer le chocolat sur le bain marie jusqu'à 28°. Etaler sur le transfert. Déposer sur le contour de l'entremet glacé. Enlever le transfert lorsque le chocolat a figé.

Le montage : dans un cercle de 20cm x 4cm chemisé d'un rhodoïd, poser le biscuit et le croustillant au centre. Mettre la moitié de mousse. Déposer l'insert passion. Mettre le reste de mousse au chocolat au lait. Surgeler. Faire le glaçage miroir chocolat.

Faire le décor tourbillon chocolat. Glacer l'entremet. Pocher la chantilly en tourbillon sur l'entremet à l'aide du tourne disque. Déposer le décor tourbillon chocolat au centre. Faire le transfert chocolat partition. Déposer le transfert autour de l'entremet.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr