



LE VAMPIRUL LILIAIC



La meringue : 100g de blancs d'œufs, 100g de sucre, 100g de sucre glace, 50g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Mélanger intimement le sucre semoule et le sucre glace préalablement tamisé Monter les blancs à vitesse régulière et quand ils commencent à mousser ajouter les sucres en 3 fois. Augmenter la vitesse et laisser tourner jusqu'à obtenir un appareil ferme et brillant. Pocher finement un cercle de meringue de 16cm et un autre de 6cm. Pocher également deux dents de vampire. Cuire environ 30min à 110°. Faire fondre le chocolat blanc. Chablonner les cercles de meringue avec le chocolat fondu et laisser figer.

L'insert framboise-betterave : 200g de purée de framboises, 50g de purée de betterave (maison si vous n'en trouvez pas, vous pouvez aussi la zapper et mettre 250g de purée de framboises) 25g de sucre en poudre mélangés à 2g de pectine NH,

Dans une casserole, chauffer les purées de framboises et de betteraves. A environ 40° ajouter le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition et fouetter pendant une petite minute. Verser dans la demi-sphère inox de 8cm chemisée de film alimentaire et posée sur cercle de 6cm pour la stabiliser. Congeler.

La mousse vanille : 8g de gélatine (soit 4 feuilles), 90g de lait frais entier, 90g de crème fleurette 35%MG, une gousse de vanille, 80g de jaunes d'œufs, 60g de sucre, 460g de crème fleurette 35%MG.

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer les 90g de lait et de crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser dessus 1/3 du mélange lait crème, bien mélanger et remettre le tout à cuire jusqu'à 82°. Hors du feu, y dissoudre la gélatine essorée. Lorsque le mélange atteint 35°, monter à consistance mousseuse les 460 g de crème et l'incorporer délicatement à la crème anglaise.

Le montage : dans un moule demi-sphère de 18cm chemisé d'un film alimentaire et posé sur un cercle de 14cm pour la stabilité, mettre la moitié de mousse vanille. Ajouter l'insert aux fruits puis la meringue de 6cm. Couler le reste de la mousse vanille. Poser la meringue de 16cm et lisser. Mettre au congélateur.

Les yeux en gelée : 200g d'eau, 200g de lait, 40g de sucre, 6g d'Agar-agar, colorant rouge et colorant noir, 25g de chocolat noir, eau.

Chauffer 200g d'eau dans une casserole, à ébullition ajouter 20g de sucre et 3g d'Agar-agar. Maintenir l'ébullition 1min et diviser en deux. Colorer une partie en noire et l'autre en rouge. Verser la partie noire au fond du moule demi-sphère flexipan de 2cm. Verser la partie rouge dessus. Dans une casserole, chauffer le lait, à ébullition, ajouter 20g de sucre et 3g d'agar-agar, maintenir l'ébullition et verser sur la partie rouge dans les moules. Mettre au frais. Faire fondre le chocolat puis ajouter un peu d'eau et mélanger. Mettre dans un cornet et coller les yeux sur les fonds en pâte à sucre blanc.

Les ailes en chocolat : 300g de caraïbes, 50g d'Ivoire ou d'Opalys.

Dans un cul de poule, faire fondre au bain-marie les 3/4 du chocolat noir à 40°. Ajouter le tiers restant de chocolat préalablement haché pour descendre à 29°. Remettre au bain marie pour atteindre 31°. Etaler sur une feuille guitare préalablement découpée en forme d'ailes avec le cutter. Poser sur le rouleau à pâtisserie pour les courber. Laisser cristalliser. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et le mettre dans un cornet. Dessiner des striures sur les ailes.

Les décors en pâte à sucre : étaler la pâte à sucre violette pour former le visage (cœur avec le bas coupé). Etaler la pâte à sucre blanche pour former les yeux. Etaler la pâte à sucre noire découper 2 bandes pour le contour des yeux et la bouche.

L'enrobage : 300g de Caraïbes, 50g d'huile de pépins de raisins (à défaut de tournesol). Fondre le chocolat noir au bain-marie. Ajouter l'huile et mélanger.

La finition : démouler l'entremets. Faire deux entailles de chaque côté et y enfoncer les ailes. Verser l'enrobage à 35°. Poser le visage en pâte à sucre violette. Poser les yeux en pâte à sucre blanche et noire. Coller les yeux en gelée avec le chocolat à l'eau. Poser la bouche en pâte à sucre noire. Coller les dents de vampire avec le chocolat à l'eau.

