



LE BERET BASQUE



La génoise cacao : 86g de farine T55, 13g de cacao, 13g de maïzena, 240g d'œufs entiers, 113g de sucre.

Tamiser la farine le cacao et la maïzena. Dans la cuve du robot monter au fouet les œufs et le sucre. Ajouter petit à petit et délicatement à la maryse les poudres tamisées. Etaler sur la plaque à génoise et cuire environ 15min à 180°. Détailler deux disques de 14cm.

Le praliné : 100g d'amandes, 100g de cerneaux de noix, 100g de sucre, 1g de fleur de sel.

Torréfier les amandes et les noix 10min au four à 180°, laisser refroidir. Faire un caramel à sec avec le sucre, le débarrasser sur une feuille de papier cuisson, le laisser durcir. Mixer le caramel, les fruits secs et la fleur de sel jusqu'à l'obtention d'un praliné. Réserver.

Le croustillant : 34g de Caraïbes Valrhona, 134g de praliné, 60g de feuillantine, 20g de vermicelle chocolat, 2g de fleur de sel.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le praliné, la feuillantine, les vermicelles de chocolat, la fleur de sel et mélanger. Diviser l'appareil en 2. L'étaler sur les deux disques de génoise et mettre au froid.

La mousse au chocolat : 80g de jaunes d'œufs, 48g de sucre, 240g de lait entier, 280g de Caraïbes Valrhona, 400g de crème fleurette 35%MG, piments d'Espelette séchés.

Fondre le chocolat au bain-marie. Dans un cul de poule mélanger les jaunes et le sucre. Chauffer le lait dans une casserole, en ajouter 1/3 dans le mélange jaunes/sucre, mélanger puis remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à 82° (crème anglaise). Réaliser une émulsion la versant en 3 fois sur le chocolat. Monter la crème à consistance mousseuse. Quand l'appareil au chocolat est à 35° y incorporer la crème montée.

Le montage de l'entremets : pocher de la mousse au fond du moule en silicone, poser dessus un disque de génoise recouvert de croustillant, pocher une 2ème couche de mousse, ajouter le second disque de génoise/croustillant. Mette au froid.

Le montage du piment : retirer les pépins des piments séchés, les mixer, puis les passer à la passette pour récupérer la poudre. Ajouter en fonction de vos goûts, la bonne quantité de poudre de piments d'Espelette au reste de mousse. Couler la mousse dans la moitié du rectangle de 12x3. Pocher le praliné sur la mousse en laissant 1cm de chaque côté. Recouvrir de mousse et lisser. Mettre au froid.

Le glaçage miroir rouge : 110g d'eau, 214g de sucre, 214g de glucose, 125g de lait concentré sucré, 215g de chocolat Ivoire ou Opalys, 18g de beurre de cacao, 12g de gélatine soit 6 feuilles, colorant rouge liposoluble.

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Fondre au bain-marie le chocolat blanc et le beurre de cacao. Dans une casserole chauffer le sucre, l'eau et le glucose à 103° et ajouter le lait concentré. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao incorporer la gélatine et mixer. Ajouter le colorant rouge et mixer. Réserver.

L'enrobage chocolat : 300g de Caraïbes Valrhona, 30g huile de pépins de raisins ou à défaut de tournesol.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile et bien mélanger. A l'aide d'un couteau, sculpter le piment délicatement. Quand l'enrobage est à 35°, tremper le piment sculpté.

Le décor chocolat vert : 100g d'Ivoire ou l'Opalys Valrhona, colorant vert liposoluble.

Fondre le chocolat blanc au bain marie. Ajouter le colorant vert. Tremper le bout du piment enrobé. Mettre le reste de chocolat blanc dans une poche à douille. Dessiner la tige du piment sur une feuille de papier cuisson. Mettre au froid. Chauffer l'extrémité du thermomètre ou d'un autre objet pour faire un trou dans le bout du piment vert et insérer la tige. Tremper le piment dans le glaçage miroir rouge et secouer légèrement pour enlever l'excédent.

La finition : démouler l'entremets surgelé. A l'aide d'un grand couteau, le sculpter en forme de béret. Le lisser avec la paume de vos mains munies de gants. Velouter l'entremets en rouge. Poser le piment dessus. Laisser revenir à température au réfrigérateur quelques heures avant de le consommer.