



## ENTREMETS GUANAJA PISTACHE



### La dacquoise :

Pour un cercle à tarte de 16cm : 30g de farine, 85g de poudre d'amandes préalablement torréfiée 10mn au four à 150° et refroidie, 85g de sucre glace, 50g de sucre semoule + 5g de blancs déshydratés -facultatif-, 140g de blancs d'œufs séparés des jaunes quelques jours auparavant et ramenés la veille à T° ambiante. 50g de couverture Guanaja.

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pour obtenir un temps pour tant comme pour les macarons. Ajoutez la farine tamisée.

Montez les blancs tièdes très lentement pour les structurer. Quand ils commencent à mousser incorporez le sucre -mélangé éventuellement aux blancs d'œufs déshydratés - petit à petit. Quand ils sont au bec d'oiseau, incorporez les poudres à la maryse.

Posez le cercle à entremets sur un silpat, mouillez le avant le dressage pour faciliter le démoulage et dressez l'appareil à l'aide d'un poche, lissez et cuire 12mn environ à 170-180°. La dacquoise doit rester moelleuse à cœur.

Faites fondre au bain-marie les 50g de chocolat et à l'aide d'un pinceau recouvrez la dacquoise refroidie d'une fine couche de chocolat fondu. Laissez cristalliser.

Chemisez de rhodoïd le cercle à entremets de 16cm, y déposer la dacquoise côté chocolat vers le haut

### Le crémeux à la pistache :

170g de lait, 3 jaunes d'œufs, 50g de sucre, 15g de maïzena, 80g de beurre, 1 feuille de gélatine soit 2g, 50g de pâte de pistache.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélangez les jaunes et le sucre, sans les blanchir puis ajoutez sans trop travailler la maïzena. Portez le lait à ébullition avec la pâte de pistache et versez le sur le mélange jaunes sucre et maïzena. Reportez la casserole sur le feu. Laissez légèrement épaissir, comme pour une crème pâtissière et incorporez la gélatine essorée. Mélangez.

A l'aide d'un mixer plongeant, ajoutez le beurre en dés quand l'appareil est à 40°. Bien lisser, refroidir Avec une poche à douille répartir la crème sur la dacquoise et faites durcir une heure au congélateur.

### La mousse Guanaja :

114g de fèves Guanaja, 1.2g de gélatine, 100g de lait entier, 200g de crème fleurette entière.

Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie, en même temps portez le lait juste à ébullition et y dissoudre la gélatine essorée. Versez 1/3 du lait sur le chocolat et réalisez une émulsion à la maryse ou au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Ajoutez le reste du lait en 2 fois, toujours en émulsionnant. Quand le mélange est à environ 35/40° incorporez la crème montée mousseuse.

Sortez la base de l'entremets du congélateur, le démouler en chauffant l'extérieur du cercle à l'aide d'un sèche cheveux ou d'un chalumeau. Retirez le rhodoïd.

Chemisez le cercle de 18cm de rhodoïd, posez le sur une plaque plane recouverte d'un silpat. Déposez l'entremets démoulé au centre et coulez la mousse Guanaja. Bloquez à nouveau au froid.

### La finition :

Quelques heures avant la dégustation, sortez l'entremets, démoulez le de la même manière que précédemment et décorez le. Réservez le au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

La cuisine de Mercotte©2007

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: mercotte@free.fr