

Entremet de Pâques : chocolat au lait et fruits exotiques

Nos produits Chef Gourmet : MILCHELI 38% Couverture Lait Lucerne 5kg VILLARS, ref. VI1712 / BERGLI 66% Couverture Noire Saint Domingue 5kg VILLARS, ref. VI1732 / Vanille Tadoka NOROHY ref. NO41835 / Purée de Passion ADAMANCE, ref. 70102 / Purée de Mangue ADAMANCE, ref. 70360 / Pectine NH SOSA, ref. SO37850 /Plaque génoise cacao 400g CHEF GOURMET ref. 81565



Ingrédients : Palet croustillant

- 50 g pâte de noisette
- 96 g chocolat Milcheli 38% Villars
- 101 g noisettes concassées
- 50 g feuillantine
- 1 g fleur de sel

Préparations

1. Fondre le chocolat et mélanger avec la pâte de noisette.
2. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
3. Etaler 150g / entremets

Ingrédients : Gel Exotique

- 33 g purée de banane (maison)
- 43 g purée de mangue Adamance
- 23 g purée de passion Adamance
- 0.6 g gingembre râpé
- 12 g sucre
- 1 g pectine NH Sosa
- 6 g jus frais de citron vert

Préparations

1. Dans une casserole, rassembler les purées et le gingembre.
2. Chauffer à environ 50°C et ajouter le mix sucre/pectine.
3. Porter à ébullition en mélangeant constamment au fouet.
4. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert.
5. Mixer au bamix et refroidir à 4°C.
6. Avant emploi, mixer à nouveau pour assouplir.

Préparations : Mousse de chocolat au lait

1. Réaliser une crème anglaise.
2. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée.
3. En parallèle, fondre partiellement les chocolats.
4. Emulsionner petit à petit avec la crème anglaise.
5. Quand la ganache est à 28°C, mélanger délicatement avec la crème montée.
6. Utiliser aussitôt.
7. 260g / entremets

Ingrédients

- 25 g lait
- 27 g crème
- 31 g sucre semoule
- 25 g jaunes d'œufs
- 30 g œufs entiers
- 3 g gélatine bovine Louis François
- 20 g eau de réhydratation
- 119 g chocolat Milcheli 38% Villars
- 21 g chocolat Bergli 66% Villars
- 232 g crème montée



Préparations : Crémeux noisette et chocolat au lait

1. Réaliser une crème anglaise avec la crème, les épices et les jaunes d'œufs.
2. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée.
3. En parallèle, fondre partiellement les chocolats.
4. Ajouter la pâte de noisette et émulsionner petit à petit avec la crème anglaise.
5. Laisser cristalliser minimum 12 h au frais avant de pocher.
6. 400g / entremets

Ingrédients

- 432 g crème
- 2 g vanille Tadoka Norohy
- 2 g gingembre râpée
- 58 g jaune d'œufs
- 3 g gélatine bovine Louis Francois
- 20 g eau de réhydratation
- 200 g chocolat Milcheli 38% Villars
- 52 g chocolat Bergli 66% Villars
- 29 g pâte de noisette



Ingrédients

- 620 g mangue fraîche en cube
- 146 g gel exotique

Préparations : Mélange mangue

1. Couper les mangues en cube de 1cm.
2. Mélanger avec le gel exotique.
3. Utiliser aussitôt.
4. 380g / entremets

Montage et finition

QS génoise chocolat, QS cube de mangue, QS friture chocolat

1. Utiliser un cercle œuf de 24cm et un autre de 10cm pour l'intérieur.
2. Chemiser de rhodoïde de 4,5 cm. (à l'extérieur pour le petit œuf)
3. Chemiser de bandes de génoise.
4. Dans le fond, au milieu des 2 génoises, étaler le croustillant.
5. Placer au frais pour cristalliser.
6. Pocher une première couche de mousse sur le croustillant.
7. Placer une "couronne œuf" de génoise par-dessus.
8. Étaler sur le dessus le mélange de mangue, lisser bien.
9. Pocher par-dessus la 2ème couche de mousse chocolat.
10. Bloquer au surgélateur.
11. Sur le dessus de l'œuf, pocher le crémeux chocolat. Décorer. Napper.

