

*“Dessert Officiel” des 20 ans
de la Coupe du Monde de la Pâtisserie*



Avec



Un événement Sirha



cmpatisserie.com

Recette pour 2 entremets de 21 cm de diamètre

Biscuit chocolat

215 g pâte d'amandes Valrhona 50%
65 g sucre semoule
75 g œufs
105 g jaunes d'œufs
125 g blancs d'œufs
50 g farine
25 g cacao poudre
50 g beurre sec 82 % Debic
50 g cacao pâte

- 1- Mettre la pâte d'amandes dans une cuve de batteur et bien monter avec le sucre, les jaunes et les œufs
- 2- Tamiser la farine et le cacao poudre
- 3- Faire fondre le beurre et le cacao pâte
- 4- Monter les blancs avec le sucre puis ajouter au mélange précédent
- 5- Cuire au four à 180°C.

Praliné Amandes

140 g praliné amandes Valrhona
30 g Jivara Lactée Valrhona
10 g beurre de cacao Valrhona
50 g amandes hachées de Californie

- 1- Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Gelée d'abricots aux griottines

150 g oreillons d'abricots Ravifruit
45 g sucre semoule
4 g pectine
30 g sucre semoule
20 g purée de citron Ravifruit (origine Sicile)
50 g amandes hachées de Californie
50 g griottines hachées

- 1- Couper les abricots en quartier et mélanger avec le sucre semoule 45g, puis mettre dans une casserole et faire chauffer
- 2- Ajouter le mélange de la pectine avec le sucre semoule 30g
- 3- Cuire jusqu'à ce que l'appareil s'épaississe et ajouter la pulpe de citron de citron hors du feu
- 4- Incorporer les amandes hachées et les griottines hachées.

Caramel passion pain d'épices

150 g sucre semoule
50 g beurre sec 82% Debic
170 g purée passion Ravifruit (origine Equateur & Pérou)
60 g jaunes d'œufs
4 g épices à pain d'épices
5 g gélatine
140 g beurre pommade

- 1- Caraméliser le sucre. Décuire avec le beurre
- 2- Ajouter la pulpe de passion
- 3- Cuire le tout à 85°C avec les jaunes d'œufs
- 4- Ajouter les épices et la gélatine
- 5- Refroidir et incorporer le beurre pommade.

Mousse au chocolat

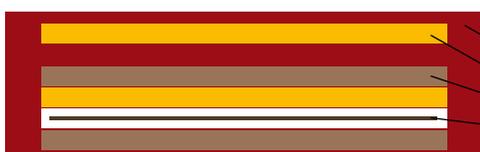
225 g crème 35% Debic
225 g lait
100 g jaunes d'œufs
50 g sucre semoule
315 g chocolat noir caraïbes
850 g crème fouettée

- 1- Faire bouillir le lait et la crème
- 2- Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule
- 3- Verser sur le chocolat haché émulsionné
- 4- Incorporer la crème fouettée.

Glaçage

- 1- Fondre au micro onde du glaçage noir absolu Valrhona
- 2- Recouvrir l'entremets et décorer avec le logo 20 ans Dobra, des griottines, des amandes de Californie et des fruits pour décor Ravifruit ou oreillons d'abricots caramélisés Ravifruit.

Montage



- Mousse chocolat et glaçage
- Biscuit chocolat et abricot griottines
- Caramel passion épices
- Biscuit chocolat, praline amande