



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

ENTREMETS SAINT-VALENTIN « VAGUE D'AMOUR »

« En février, c'est le moment parfait pour s'amuser avec les agrumes. La mandarine et le yuzu ont des parfums similaires qui s'accordent parfaitement avec la délicatesse de la rose. Un entremets qui mêle douceur et acidité, un mariage heureux ! »

Recette pour 40 entremets pour deux de 8cm de diamètre et 3,5cm de hauteur

Croustillant aux agrumes

Recette pour un cadre d'insert 60x40

- 400g de purée d'amande
- 410g de chocolat de couverture blanche 28% LEGAVE
- 300g de Feuilletine
- 3g de fleur de sel
- 2 zestes de citron jaune
- 2 zestes d'orange

Procédé :

Faire fondre le chocolat à 45°C, ajouter la purée d'amande. Puis ajouter la Feuilletine, les zestes et la fleur de sel.
Étaler sur une plaque munie d'une feuille guitare et d'un cadre.

Biscuit citron

- 180g de poudre d'amande
- 180g de sucre semoule
- 50g de blancs d'œufs (1)
- 40g de jaunes d'œufs
- 55g de purée d'amande
- 115g de beurre fondu
- 35g d'huile d'olive
- 6g de zeste de citron
- 80g de farine T55
- 5g de levure chimique
- 220g de blancs d'œufs (2)
- 30g de sucre semoule

Procédé :

Mélanger à la feuille du batteur la poudre d'amande, le sucre semoule, les blancs d'œufs (1), les jaunes d'œufs et la purée d'amande.
Fondre le beurre avec les zestes de citron et l'huile et ajouter au 1er mélange en filet.
Monter les blancs d'œufs (2) et serrer avec le sucre.
Incorporer 1/3 des blancs montés à la première préparation puis terminer avec les poudres tamisées, puis le reste des blancs montés.
Étaler sur une plaque munie d'une feuille de cuisson et d'un cadre et cuire à 180°C pendant environ 13 min.
En sortie de cuisson, déposer la feuille de croustillant sur le biscuit encore chaud pour souder les deux parties, laisser prendre au froid.

Sirop d'imbibage citron

- 200g d'eau
- 200g de jus de citron
- 150g de sucre

Procédé :

Chauffer l'eau, le jus de citron et le sucre.
Quand le montage croustillant/biscuit est froid, enlever le cadre et retourner pour que le croustillant se retrouve en dessous.
Imbiber le biscuit avec le sirop chaud et détailler les inserts à l'aide d'un emporte-pièce de 6cm.

Marmelade de mandarine et yuzu

(recette pour 1000g de masse totale)

- 500g de mandarine en morceaux
- 200g d'eau
- 10g de sucre semoule (1)
- 150g de purée de mandarine
- 150g de jus de yuzu
- 240g de sucre semoule (2)
- 10g de pectine 325NH
- 20g masse de gélatine

Procédé :

Chauffer la purée de mandarine et le jus de yuzu à 40°C, ajouter le mélange sucre (1) et pectine 325nh en pluie puis porter à ébullition.
Ajouter la masse gélatine et faire refroidir entièrement.
Réserver. Blanchir 3 fois les mandarines en morceaux, puis mettre à confire dans l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
Récupérer les mandarines confites et les mixer dans un cutter avec la gelée mandarine/yuzu, passer au tamis et refroidir entièrement.
Mettre en poche et réserver pour le montage des inserts.
Pocher la marmelade à 20g sur les inserts.



Crèmeux yuzu

- 300g de jus de yuzu
- 1 zeste de mandarine
- 1 zeste de citron jaune
- 120g de lait entier
- 240g de sucre semoule
- 340g d'œufs entiers
- 80g de beurre de cacao
- 380g de beurre doux tempéré
- 4g de sel fin
- 32g de masse gélatine

Procédé :

Mélanger le sucre avec les zestes au préalable. Chauffer le jus de yuzu, mélanger le lait avec les œufs et le sucre. Ajouter le mélange lait/œuf/sucre dans le jus de yuzu chaud et porter à ébullition. Stopper à la première ébullition, ajouter la masse gélatine et le beurre de cacao et débarrasser pour refroidir. Quand le crèmeux est à 40°C, ajouter le beurre tempéré en morceaux en mixant. Refroidir entièrement et pocher sur les inserts à 35g environ. Surgeler et réserver pour le montage.

Mousse légère aux boutons de rose

- 1515g de crème liquide (1)
- 100g de boutons de roses séchés
- 180g de sucre semoule
- 490g de jaunes d'œufs
- 180g de masse gélatine
- 1515g de crème liquide 35% mg (2)

Procédé :

Chauffer la crème liquide (1) et ajouter les boutons de roses séchés, infuser à couvert pendant 1h. Chinoiser et repeser le poids de crème si besoin. Réaliser une crème anglaise avec l'infusion, les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la masse gélatine en fin de cuisson et faire refroidir à 27°C. A 27°C, ajouter la crème liquide (2) préalablement foisonnée et mélanger les deux masses délicatement. Couler la mousse dans les cercles préalablement chemisés de papier rhodoïd et ajouter les inserts. Surgeler.

Ganache montée yuzu

- 335g de crème liquide (1)
- 18g de masse gélatine
- 150g de jus de yuzu
- 175g de chocolat blanc de couverture 28% LEGAVE
- 335g de crème liquide (2)

Procédé :

Chauffer la crème liquide (1), ajouter la masse gélatine pour la faire fondre. Puis, verser sur la couverture blanche en 3 fois afin de réaliser une belle émulsion. Ajouter enfin le jus de yuzu et la crème liquide (2), mixer. Débarrasser et refroidir. Laisser cristalliser 12h avant de monter au fouet. Couler la mousse dans les cercles préalablement chemisés de papier rhodoïd et ajouter les inserts. Surgeler.

Appareil à pistolet rose

- 350g de chocolat blanc de couverture 28% LEGAVE
- 150g de beurre de cacao
- 1g de colorant rouge naturel liposoluble

Procédé :

Faire fondre le beurre de cacao et la couverture à 45°C, ajouter le colorant, mixer et chinoiser.

Nappage pistolet

- 300g de nappage neutre
- 30g d'eau

Procédé :

Fondre les deux éléments ensemble, utiliser au pistolet à 80°C.

Finition

Monter la ganache montée yuzu. Démouler l'entremets. A l'aide d'une spatule, réaliser une vague sur un des côtés de l'entremets avec la ganache montée. Pulvériser d'un côté le velours rose. Pulvériser ensuite l'intégralité de l'entremets au nappage neutre.