

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Demarle adaptée au Thermomix et au kitchenaid

Arlequin de Pâques ou anniversaire ???



Matériel utilisé :

Marque Demarle : Flexipat, plaque perforée (pour le four), toile Silpat, petit Cadre inox, spatule coudée mais aussi le TM31 (Vorwerk) + le robot Kitchenaid Artisan

Ce délicieux entremet est composé d'un biscuit chocolat, d'une crème brûlée vanille et d'une mousse chocolat noir.
Le gâteau terminé mesure 23,6 cm X 16,2 cm (dimensions du cadre en inox).

Biscuit chocolat

100 g d'œufs entiers
35 g de jaunes d'œufs
60 g de blancs d'œufs
100 (pour moi : 60 g seulement) + 20 g de sucre
30 g de farine
25 g de cacao en poudre (j'ai mis du Van Houten)

Dans le bol du TM, mettre le fouet

Les œufs entiers + les jaunes + le sucre (100 ou 60 g)

Régler 5 min à 37° VIT 4.

puis **3 min VIT 4 sans chauffer** (les jaunes doivent être totalement blanchis et avoir triplé de volume)

Incorporez farine + cacao.

Mélanger 20 sec VIT 2 et 3. Préchauffez le four à 210°C (th.7)

Dans le kitchenaid, mettre le fouet à fil Battre les blancs en neige (60 g de blancs) **VIT 2 à 8**, en incorporant les 20 g de sucre restants lorsqu'ils commencent à mousser. Ils ne doivent pas être trop fermes.

Ajouter la préparation chocolat aux blancs en neige, petit à petit tout en remettant **VIT 2 et 3**.

Placer le flexipat sur la plaque perforée (ou votre grille de four) et étaler la pâte en vous aidant de la spatule coudée. Tapoter légèrement.

Cuire 10 à 12 min à 210°C (th.7) Démouler quelques minutes après cuisson : placer d'abord la toile Silpat sur le biscuit puis une plaque perforée. Retourner et soulever délicatement le flexipat.

Crème brûlée vanille

1/2 gousse de vanille
130 g de lait (13 cl)
330 g de crème fraîche liquide (33 cl) allégée ou non
130 g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes)
110 g de sucre (j'en ai mis 80 seulement)

Préchauffer le four à 100°C. *Pour mon four, il faut préchauffer à 160°C (Siemens) sinon, à 100°C la crème brûlée reste liquide après la cuisson...****

Merci à toutes les thermomixeuses qui m'ont aidé pour ce coup-là, en particulier à Sorbetcitron...

Dans le bol du TM

Mettre les grains de vanille + la gousse + le lait + la crème.

Chauffer 5 à 6 min à 100° VIT 2. (selon si le lait est à température ambiante ou non)

Dans un saladier ou dans le kitchenaid

Battre au fouet les jaunes + le sucre pendant **quelques minutes VIT 4**. Il faut que le mélange blanchisse.

Verser ce mélange blanchi dans le Thermomix.

Mélanger 15 sec VIT 2 (il ne faut pas faire mousser)

Passer la crème au chinois pour filtrer la gousse de vanille et les parties coagulées des jaunes. Placer le flexipat lavé et séché (en le secouant) sur la plaque perforée.

Verser la crème vanille sur le flexipat. Tapoter pour éviter les bulles d'air. (ma crème était liquide)

*****Cuire 40 à 45 min à 100°C ou 160°** (pour mon four Siemens). A vous de voir pour la température !

Pour vérifier la cuisson, faite vibrer la plaque, la crème ne doit pas bouger et être totalement solidifiée.

Si vous vous apercevez qu'au bout de 15 min, la crème est encore liquide, augmentez la température et surveillez la cuisson.

Lorsque la crème est froide, la congeler directement avec le flexipat dans lequel elle a cuit, environ 1 à 2 h.

Démouler à la sortie du congélateur et la couper en deux.

Mousse au chocolat

Vous pouvez faire ma recette > [ici](#) ou celle de chez Demarle ci-dessous :

150 g de chocolat noir 70%
300 g de crème fraîche liquide entière (30 cl)

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au four micro-ondes ou au bain-marie.

Dans le bol du Kitchenaid, mettre le fouet à fil

Battre la crème liquide jusqu'à obtention d'une mousse pas trop ferme. Incorporer le chocolat chaud petit à petit tout en laissant le fouet travailler, ce qui évitera l'apparition de paillettes de chocolat.

Sirop de rhum


Dans une casserole, mettre 50 g d'eau + 60 g de sucre. Chauffer jusqu'à ébullition. Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir et lui ajouter 1 CS de rhum.

Montage de l'entremet

Poser votre cadre inox sur un plat. Au fond, déposer :



- un demi-biscuit au chocolat à imbiber avec le sirop de rhum, à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- une demie crème brûlée vanille congelée, par-dessus
- la moitié de la mousse au chocolat sur la crème brûlée vanille et recommencer l'opération.

Le biscuit se termine par la mousse au chocolat. (voir photo)  J'ai filmé (film alimentaire) l'ensemble pour éviter l'apparition de cristaux de glace et mis au congélateur quelques heures.

A la sortie du congélateur, laisser reposer le gâteau une dizaine de minute avant de pouvoir le démouler.

Pour effectuer cette opération délicate, j'ai utilisé une spatule huilée en la passant à l'intérieur du moule, entre le gâteau et le cadre...puis j'ai soulevé doucement le cadre afin que l'entremet ne se casse pas...

Le voici, à la sortie du congélateur, toute juste démoulé et bords coupés. Décorer suivant l'inspiration du moment.

Mes remarques et mes conseils :

Personnellement, je l'ai préparé la veille pour le lendemain midi > donc congélation toute la nuit. Quelques minutes après décongélation (si vous le congelez) pour bien voir les différentes couches de couleur, j'ai coupé les côtés avec, là aussi, un couteau huilé. Ainsi, les bords sont bien nets et il est encore + beau...

Compter 3 h de décongélation complète avant décoration puis dégustation.