



Réalisé avec :
CARAMÉLIA 36 %
Pour un entremets de
16cm de diamètre, 6/8
personnes

ENTREMETS CARAMÉLIA

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona



BISCUIT AMANDES

2 œufs entiers	30 g crème fleurette 35%
20 g miel	30 g farine T45
20 g sucre semoule	2 g levure chimique
20 g poudre d'amandes	25 g beurre fondu

Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique.

Verser la crème et le beurre fondu chaud à 45/50°C.

Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

Verser sur une plaque et cuire au four à 180°C pendant environ 12 minutes.

CRÉMEUX CARAMEL AUX AGRUMES

35 g de sucre semoule	5 g de glucose
15 g de beurre	50 g de chocolat CARAMÉLIA 36%
40 g de crème fleurette 35%	1/2 zeste d'oranges
20 g de jus citron jaune	

Faire un caramel à sec avec le sucre. Ajouter le beurre en coupés en dés, puis décuire avec le mélange crème et zestes d'oranges chaud.

Verser ce caramel en trois fois sur le chocolat CARAMÉLIA 36% fondu en remuant énergiquement. Conserver cette émulsion en ajoutant petit à petit le jus de citron jaune tiédi.

Mixer pour parfaire cette texture.

Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures avant utilisation.

MOUSSE ALLÉGÉE CARAMÉLIA 36 %

45 g lait entier	60 g couverture CARAMÉLIA 36%
85 g crème fleurette 35 %	1 g de gélatine

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Peser et hacher le chocolat.

Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat, et mélanger énergiquement pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion réussie.

Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Couler tout de suite.

CRÈME CHANTILLY

165 g de crème 40%
15 g de sucre semoule

½ gousse de vanille
1 g de gélatine

Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau puis l'essorer. Chauffer une petite partie de la crème afin de dissoudre la gélatine. Mélanger l'ensemble des ingrédients et monter le tout en chantilly au dernier moment.



MONTAGE

Emporter des disques de biscuit amandes de 140 mm puis les déposer dans un cercle de dimension identique. A l'aide d'une poche munie d'une douille, dresser le crémeux caramel en petites gouttes sur le biscuit. Congeler le tout.

Préparer des cercles de 160 mm de diamètre par 45 mm de hauteur munis d'une bande de rhodoïd. Déposer l'insert biscuit/crémeux caramel puis couler par-dessus la mousse chocolat CARAMÉLIA 36%. Congeler le tout.

FINITION

Démouler l'entremets. Dresser sur la mousse chocolat la crème chantilly en grosses gouttes à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Araser le bord à l'aide d'une spatule.

Laisser décongeler l'entremets 12 heures au réfrigérateur puis déguster.