

« Entremets Noisetine »

NOTES PERSONNELLES

NOMBRE DE PERSONNES
Pour 1 entremets de 8 personnes environ
(4, 5 de H. sur 20 cm de Ø)

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL TTC</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
Biscuit chocolat noisette					<p>1. Tamiser ensemble le cacao poudre, la farine et la fécule.</p> <p>2. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre (20g).</p> <p>3. Fondre le beurre.</p> <p>4. Monter les blancs d'œufs et serrer avec les 60 g de sucre semoule.</p> <p>Mélanger le 4 avec le 2 puis le 1 et enfin le 3. Incorporer les noisettes concassées grillées.</p> <p>Dresser en rond 5 fonds de 18 cm de diamètre. Cuire à 210°C pendant 8 minutes four ventilé.</p>
Jaunes	g	96			
Sucre semoule	g	20			
Blancs d'œufs	g	100			
beurre	g	65			
Sucre semoule	g	60			
Cacao poudre	g	24			
Farine	g	20			
Fécule	g	20			
Noisettes grillées concassées	g	30			
Crème praliné:					<p>Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.</p> <p>Mélanger progressivement le praliné amandes noisettes avec la crème fouettée.</p> <p>Fondre la gélatine et l'incorporer à l'appareil.</p> <p>Garnir dans des cercles inférieurs à l'entremets : Si l'entremets fait 20cm Ø prendre un cercle de 18cm de Ø sur 1 cm d'épaisseur environ puis mettre au surgèle.</p>
Praliné amandes noisette	g	100			
Crème fouettée	g	250			
Feuilles de gélatine	Feuilles	1,5			<p>Cuire le sucre semoule à 118°C et verser sur les jaunes (pâte à bombe)</p> <p>Fondre la couverture à 50°C.</p> <p>Incorporer délicatement la couverture chocolat et la crème fouettée puis la pâte à bombe.</p>
Mousse au chocolat:					
Jaunes d'œufs	g	40			
Sucre se moule	g	50			
Eau	g	17			
Couverture noire (58 à 60% pâte de cacao)	g	125			
Crème fouettée	g	250			
Sirop Punchage					
Sirop à 1.2624	g	100			
Rhum	g	5			
Glaçage chocolat:					<p>Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Faire bouillir le lait et le glucose et ajouter la gélatine.</p> <p>Verser la couverture et la pâte à glacer hachées finement sur le lait le glucose et la gélatine. Glacer à 40°C l'entremets surgelé.</p>
lait	g	150			
Glucose	g	60			
Gélatine	g	3			
Pâte à glacer blonde	g	150			
Couverture lactée	g	150			

Montage de l'entremets :

Il se fait à l'envers. Déposer les cercles sur des feuilles guitares, garnir le fond et les bords de mousse chocolat. Incorporer une abaisse de biscuit, puis le pavé de crème praliné, remettre de la mousse et terminer par un fond de biscuit. Placer au surgélateur quelques heures.

Finition et présentation :

Glacer l'entremets, chemiser d'éclats chocolat. Sur le dessus écrire Noisetine au cornet pâte à écrire et décorer de motifs chocolat et noisette caramélisées concassées.

Entremets noisetine



Partie guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie

<u>Dangers</u>	<u>Moyens de maîtrise</u>
<p>1. Produits laitiers</p> <p>2. Œufs et ovoproduits</p> <p>3. Préparations, milieu de travail</p>	<p>1. Produits laitiers</p> <p>2. Œufs et ovoproduits</p> <p>3. Préparations</p>