

Entremets Vanille-Yuzu Pour 24 entremets individuels



## 1. SABLÉ AU CHOCOLAT-YUZU

250 g de beurre pommade 250 g de sucre glace 40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé 100 g de jaunes d'oeufs 450 g de farine 25 g de poudre de cacao 5 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre, le sucre glace, l'arôme naturel de Yuzu et les jaunes d'oeufs. Ajouter la farine, le cacao et le baking puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Filmer, laisser reposer au frais 2 heures puis l'étaler sur 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce uni de même Ø que les entremets, détailler 24 fonds de pâte. Déposer les fonds sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 180°C en four à sole.

# 2. BAVAROISE À LA VANILLE

80 g de lait

140 g de jaunes d'oeufs 160 g de sucre 800 g de crème chantilly sucrée à 10% 13 g de Gélatine de Poisson en poudre 200B Sébalcé 30 g d'Extrait de vanille Sébalcé (Bourbon, Tahitensis ou de Madagascar) 65 g d'eau

Dans une casserole, verser le lait avec 100 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Prélever 250 g de crème anglaise pour réaliser les inserts chocolat au lait Yuzu. Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau environ 10 min. Fondre la masse gélatine dans la crème anglaise restante encore chaude, puis laisser refroidir à environ 25°C. Ajouter l'extrait de vanille puis incorporer progressivement la chantilly.

### 3. INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT YUZU

250 g de crème anglaise 250 g de pistoles de chocolat au lait 20 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé QS de Colorant vert Sébalcé

Verser les 250 g de crème anglaise prélevée encore chaude sur les pistoles de chocolat au lait, ajouter l'arôme naturel de Yuzu puis mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Couler dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

#### 4. GELÉE DE YUZU

120 g d'eau 80 g de sucre 4 g de Gélatine de Poisson en poudre 200B Sébalcé 20 g d'eau 5 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide environ 10 min. Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution pour y faire fondre la masse gélatine puis ajouter l'arôme naturel de Yuzu. Couler la gelée dans 24 mini dômes en silicone puis surgeler avant de démouler.

#### 5. EFFET VELOURS BLANC

1 Spray Velours Blanc ancel

Utiliser le spray à T° ambiante. Bien agiter avant emploi.

#### 6. MONTAGE ET FINITION

Répartir la moitié de la bavaroise à la vanille dans les moules individuels en silicone puis placer un insert de crémeux chocolat au lait Yuzu. Répartir le reste de bavaroise à la vanille puis surgeler avant de démouler. Pulvériser les entremets encore congelés avec le spray velours blanc à une distance d'environ 25 cm. Déposer les entremets sur les fonds de pâte sablée. Déposer un mini dôme de gelée de Yuzu sur le dessus puis décorer avec des décors en chocolat au lait.