

Entremets Halloween - Tomi la momie
Pour un entremets de 8 personnes



1. **GÉNOISE (POUR UNE ROULADE DE 40 X 60 CM)**

250 g de Génoise ancel
150 g d'œufs
50 g d'eau

Mélangez tous les ingrédients au batteur, à l'aide du fouet pendant 1 min en vitesse lente puis environ 7 minutes à vitesse rapide. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 200°C en four ventilé ou à 220°C en four à sole. Retirer le papier cuisson après refroidissement.

2. **SIROP VANILLE POUR IMBIBAGE**

250 g d'eau
325 g de sucre
10 g d'Arôme et colorant Vanille Sébalcé

Porter à ébullition puis ajouter l'arôme.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. **CRÈME AU BEURRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

600 g de crème pâtissière
600 g de beurre pommade
20g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Émulsionner le beurre et la crème pâtissière, ajouter l'extrait de Vanille Tahitensis en fin de battage.

5. **FRAMBOISE LINZER**

300 g de Framboise Linzer ancel

6. **PÂTE D'AMANDE DÉCOR**

500 g de Pâte d'amandes 23% ancel
Colorants alimentaires

7. **MONTAGE ET FINITION**

Mouler une calotte d'1 litre en utilisant la feuille de génoise, en l'imbibant de sirop, en étalant du framboise linzer et de la crème au beurre successivement, pour former la tête de la momie. Réfrigérer puis démouler. Masquer de crème au beurre puis utiliser les chutes de génoise pour réaliser le bas du visage. Masquer le tout de crème au beurre. Réaliser un bandeau de pâte d'amande noire pour le fond du visage et de la bouche. Façonner des dents et des yeux puis les mettre en place. Étaler de la pâte d'amande blanche sur 1,5 mm d'épaisseur puis couper des bandes d'environ 2,5 cm de large pour former les bandelettes. Masquer la tête avec les bandelettes puis marquer les bords à l'aérographe avec de l'extrait de café Sébalcé.