Entremets individuels façon Tarte Intensément Vanille
18 entremets individuels de 7,5 cm

1. ***DACQUOISE AMANDE VANILLE***

210 g de blancs d'oeufs
90 g de semoule
210 g de sucre glace
210 g de poudre d'amande blanche
60 g de farine
10 g d'Extrait de vanille Tahitensis
70 g d'amandes hachées grillées

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer 3 cercles à entremets de 22 cm de diam. préalablement graissés avec l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter l'extrait de vanille et le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène bien aérée. A la poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Parsemer les amandes hachées grillées puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercles.

2. ***GANACHE CRÉMEUSE CARAMEL VANILLE TAHITENSIS***

300 g de crème liquide à 35% M.G.
360 g de chocolat caramel
15 g d'Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé
60 g de beurre

Porter la crème à ébullition puis la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache et laisser refroidir à 35°C. Ajouter le beurre pommade puis émulsionner au mixer plongeant. Répartir la ganache dans les fonds de dacquoise puis réserver au frais.

3. ***MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

150 g d'eau
150 g de sucre
225 g de jaunes d'oeufs
12 g de Gélatine de poisson en poudre 200 Bloom Sébalcé
60 g d'eau froide (pour la masse gélatine)
30 g d'Extrait de vanille Tahitensis
800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d'œufs à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire les 150 g d'eau avec le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec les 60 g d'eau froide puis laisser gonfler 10 min. Faire fondre la masse gélatine au micro-ondes quelques secondes puis l'incorporer au mélange au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée.
Couler en cercles à tartelettes de 7 cm pour les pièces individuelles puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

4. ***GLAÇAGE VANILLE TAHITENSIS***

800 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel
QS de Graines de Vanille Sébalcé

Chauffer le glaçage à environ 45°C puis ajouter des graines de vanille. Mélanger à la spatule jusqu'à dispersion homogène.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer les mousses à la vanille sur grille puis les glacer avec le glaçage vanille Tahitensis à 30°C. Immédiatement après le glaçage, placer la grille quelques min au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Déposer les mousses glacées sur les fonds de dacquoise recouverts de ganache puis masquer les bords avec des amandes bâtonnets caramélisées. Décorer avec du chocolat noir, une gousse de vanille candie et de la feuille d'or.