

Entremets de pâques



RECETTE RÉALISÉE PAR PIÈR-MARIE LE MOIGNO, CHEF PÂTISSIER-CHOCOLATIER, LORIENT ET VANNES (56)
RECETTE POUR 3 ENTREMETS AU CHOCOLAT ET VANILLE DE 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pâte a choux

- 150 g d'eau
- 150 g de lait
- 12 g de sel
- 140 g d'huile de pépin de raisin
- 140 g de beurre
- 360 g de farine
- 480 g d'œufs

Crèmeux vanille grand cru

Madagascar

- 255 g de lait
- 255 g de crème
- 105 g de **jaunes d'œufs**
- 53 g de masse gélatine
- 360 g de **chocolat blanc**
- 1 gousse de vanille de **madagascar**

Chantilly chocolat noir

- 225 g de crème
- 15 g de glucose
- 15 g de Trimoline (sucre inversé)
- 190 g de **chocolat noir 61 %**
- 450 g de crème liquide

- ▶ **Œuf frais vrac plein air 63/73 g**
Carton 90 pièces - Code BEF 28708
- ▶ **Chocolat de laboratoire blanc 30 % cacao en palets**
Sac 5 kg - Code BEF 38770
- ▶ **Vanille de Madagascar en gousses 17-18 cm**
Bocal 250 g - Code BEF 5479
- ▶ **Chocolat de couverture noir 61 % cacao en palets**
Sac 5 kg - Code BEF 38764



© Erico D'Ario - BACK EUROPE FRANCE

PRÉPARATION

Pâte a choux

Réunir dans une casserole de dimension adaptée, l'eau, le lait, le sel, le beurre et l'huile. Mettre à chauffer doucement, le but étant que l'ébullition doit arriver en même temps que la fusion du beurre. Verser alors la farine sur le liquide bouillant et dessécher jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois ni à la spatule. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter les œufs en 3 fois afin d'obtenir une texture moelleuse dite « au bec d'oiseau ». Mettre la pâte à choux terminée dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et pocher une forme ovale de 22 cm de haut sur 16 cm de large et enfourner à 170 °C pendant environ 25 minutes selon la taille des pièces. Débarrasser sur grille à la sortie du four pour éviter le ressuage (ramollissement).

Crèmeux vanille grand cru Madagascar

Réaliser une crème anglaise avec les liquides et la vanille. Ajouter la gélatine et verser sur le **chocolat blanc** afin d'obtenir une ganache lisse et brillante. Stocker 12 h minimum au réfrigérateur afin de faire prendre la masse.

Chantilly chocolat noir

Porter la crème, le glucose et la trimoline à ébullition. Verser sur le chocolat et procéder comme une ganache. Ajouter la crème liquide froide N°2 et mixer afin d'obtenir un mélange homogène. Faire reposer le mélange à 4 °C pendant 12 heures minimum.

MONTAGE

Découper la plaque de pâte à choux en deux dans l'épaisseur. Sur chaque moitié, partie mie en haut, garnir de crèmeux vanille. Procéder ensuite par étage : disposer la première plaque de pâte à choux et pocher de la chantilly chocolat sur le crèmeux vanille puis, superposer le second étage avec la deuxième plaque de pâte à choux et pocher de nouveau de la chantilly chocolat sur le crèmeux vanille. Disposer sur l'ensemble une plaquette chocolat en forme d'œuf puis décorer l'entremets de quelques brisures de meringue sèche.



SÉLECTION

