

Entremet Saint-Valentin Fraîcheur

Ingrédients

La dacquoise au matcha :

- Biscuit dacquoise au matcha
- 55 g de blancs d'œufs bio
- 20 g de sucre en poudre bio
- 10 g de farine T55 bio
- 35 g de poudre d'amande bio
- 40 g de sucre glace bio
- Une pincée de sel bio
- 5 g de thé matcha de cuisine bio

Monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre lorsqu'ils commencent à mousser. Incorporer délicatement à la maryse le reste des ingrédients tamisés, mettre l'appareil en poche et dresser un cœur de taille légèrement plus petite que le moule. Cuire la dacquoise au matcha 12 minutes à 175°C.

Le croustillant chocolat blanc :

- 80 g de chocolat blanc bio
- 40 g de feuillantine (gavottes émietées)
- Une petite pincée de sel bio

Fondre le chocolat blanc, ajouter les gavottes émietées ainsi qu'une petite pincée de sel, bien mélanger et étaler uniformément le croustillant chocolat blanc sur la dacquoise, à l'aide d'une petite spatule coudée. Bloquer au congélateur minimum 30 minutes.

La mousse fruits rouges :

- 150 g de purée de fruits rouges bio (idéalement congelé si hors saison)
- 6 g de gélatine (3 feuilles)
- 25 g de blancs d'œufs bio
- 45 g de sucre en poudre bio + 10g d'eau
- 150 g de crème liquide entière bio bien froide

Réhydrater la gélatine. Porter à frémissement la purée de fruits rouges, ajouter la gélatine hors du feu et débarrasser dans un récipient. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à environ 35°C. Monter la crème liquide en chantilly et la réserver au frigo.

Réaliser une meringue italienne : cuire le sucre et l'eau dans une petite casserole. Commencer à monter les blancs d'œufs au batteur lorsque le sucre est à 110°C, le verser sur les blancs quand il atteint la température de 118°C et fouetter jusqu'à obtenir une belle meringue lisse et brillante. Incorporer la meringue ainsi que la crème montée à la purée de fruits rouges (refroidie à 35°C). Chemiser le fond du moule cœur de papier film, placer la dacquoise/croustillant au centre et couler par-dessus la mousse aux fruits rouges. Bloquer au congélateur minimum 1 heure.

La panna cotta chocolat blanc, citron vert et thé matcha :

- 250 g de crème liquide entière bio
- 2 g de matcha premium bio
- Le zeste d'1/2 citron vert bio
- 2 g de gélatine (une feuille)
- 65 g de chocolat blanc bio

Réhydrater la gélatine dans un volume d'eau froide. Chauffer la crème liquide avec les zestes de citron et le matcha, sans la faire bouillir, en fouettant bien afin de dissoudre le thé matcha. Ajouter la gélatine hors du feu et verser petit à petit sur le chocolat blanc préalablement fondu. Laisser refroidir la panna cotta à température ambiante jusqu'à environ 35°C avant de la couler par-dessus la mousse framboise (cette dernière doit être déjà prise/congelée). Réserver l'entremet Saint-Valentin Fraîcheur au congélateur pour minimum 7 heures.

Les macarons :

- 42 g de blancs d'œufs bio
- 24 g de sucre en poudre bio
- 50 g de poudre d'amande bio
- 70 g de sucre glace biocolorant rouge framboise

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre en poudre lorsqu'ils commencent à mousser. On obtient une belle meringue brillante. Incorporer progressivement la meringue au mélange poudre d'amande/sucre glace en ajoutant le colorant et macaronner le tout (travailler à la spatule). S'arrêter de macaronner dès que l'appareil forme un beau ruban qui s'étale lentement quand on le soulève. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser les coques de macarons sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Cuire à 140°C pendant 20 minutes. Entrouvrir de temps à autre la porte du four afin de laisser s'échapper l'humidité et éviter que les coques ne craquent. Ôter immédiatement les macarons de la plaque à la sortie du four et les laisser complètement refroidir avant de les décoller.

Finitions et décors de l'entremets Saint-Valentin Fraîcheur :

Découper l'entremets de Saint-Valentin, le disposer sur une grille et le pulvériser avec une bombe de spray effet velours vert. Je fais ça soit dans le lave vaisselle, soit dans une grande boîte à gâteaux afin de protéger mon plan de travail. Le beurre de cacao est très pénible à nettoyer. Placez-vous à une vingtaine de centimètres de l'entremet, ceci afin d'éviter les craquelures.

Déplacer l'entremet Saint-Valentin Fraîcheur sur un plat/carton de présentation et le décorer de fruits rouges frais. Coller les macarons avec une pointe de glucose sur tout le pourtour de l'entremets. Laisser l'entremet Saint-Valentin décongeler au frigo durant minimum 8 heures avant dégustation.

Bonne réalisation !

