Dômes Myrtille & Vanille de Madagascar
Pour 24 dômes diam. 7 cm

1. ***BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

   250 g de Financier ancel
   50 g de beurre fondu
   100 g de jaunes d'oeufs
   150 g de blancs d'oeufs

   Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre et les jaunes d'oeufs 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs d'oeufs en neige. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

   600 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE DE MADAGASCAR***

500 ml de lait
90 g de sucre
80 g de jaunes d'oeufs
60 g de Gélatine Bovine Instantanée à froid en poudre Sébalcé
45 g d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé
550 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 50 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 lait-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement, suivi de l'extrait de vanille puis ajouter progressivement la crème fouettée.

4. ***COMPOTÉE DE MYRTILLE***

360 g de Fourrage Myrtille ancel

A l'aide d'une poche à douille unie de 16 mm, dresser 24 boules de 15 g de fourrage myrtille sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.

5. ***GLAÇAGE POURPRE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le biscuit Joconde. Laisser figer au réfrigérateur puis détailler 24 fonds de 6,5 cm de Ø. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise à la Vanille de Madagascar dans les moules, placer les inserts de compotée de myrtille congelés en les enfonçant légèrement. Déposer les fonds de biscuit Joconde recouverts de fourrage croquant chocolat blanc contre la bavaroise puis lisser à ras. Surgeler avant de démouler. Glacer les dômes avec le glaçage pourpre à 45°C, puis remettre les dômes au congélateur quelques min avant de les déposer sur des plaques recouvertes de papier de cuisson en les espaçant d'au moins 5 cm.

7. ***DÉCOR CHOCOLAT BLANC***

Tour de la base des entremets

200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Cigarettes en chocolat blanc
200 g de chocolat de couverture blanc fondu

Découper 24 bandes de rhodoïd de 25 cm de long et d’1 cm de large. Etaler le chocolat de couverture blanc non tempéré sur ces rhodoïds puis les coller immédiatement face chocolat blanc contre les entremets. Passer au réfrigérateur environ 10 min puis retirer les rhodoïds.

Etaler très finement le chocolat de couverture blanc non tempéré sur une plaque en inox parfaitement plane. Passer la plaque au congélateur environ 5 min puis laisser le chocolat doucement revenir à température ambiante. A l’aide d’un couteau de tour, incliner la lame à environ 45° puis racler le chocolat blanc en poussant de biais vers l’avant. Couper des cigarettes de 4 cm de long. Déposer 2 cigarettes et 1 myrtille nappée de Nappage Miroir à Froid Neutre ancel sur chaque dôme.