Entremets Ecureuil vanille-noisette
Pour 1 cadre(s) de 35 x 55 cm



1. ***DACQUOISE NOISETTE***

Pour 2 Flexipat®
600 g de sucre glace
600 g de poudre de noisettes brutes
750 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
300 g de noisettes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisettes.
Au fouet au batteur, monter les blancs et la moitié du sucre, serrer avec le reste de sucre.
Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Etaler 1000 g de masse par Flexipat® puis parsemer 150 g de noisettes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle et cuire à 170°C au four ventilé ou 210°C au four à sole env. 20 min. Laisser refroidir.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 litre de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre

80 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
80 de beurre

Chauffer le lait avec la moitié du sucre.
Dans un récipient, blanchir les jaunes avec le reste du sucre puis la préparation pour crème pâtissière.
A ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition 2 min.
Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée, filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min. Stocker ensuite au frais.

3. ***CRÈME À LA VANILLE TAHITENSIS***

1200 g de crème pâtissière
25 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
16 g de feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
740 g de crème fouettée à 35% M.G.

A l'aide d'un fouet, lisser la crème pâtissière. Ajouter l'extrait de vanille, mélanger. Faire fondre au four à micro-onde la gélatine préalablement hydratée et égouttée et l'incorporer dans la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

4. ***CARAMEL FLEUR DE SEL ET VANILLE TAHITENSIS***

400 g de sucre
200 g de crème liquide à 35% M.G.
250 g de beurre
2 g de fleur de sel
85 g de chocolat de couverture noir à 65%
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Porter la crème et la fleur de sel à ébullition.
Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre puis arrêter la cuisson en versant dessus la crème bouillante. Mélanger à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une préparation lisse.
Ajouter le beurre en 3 fois tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Chinoiser, refroidir le caramel à 50°C puis ajouter le chocolat de couverture et l'extrait de vanille. Verser le caramel sur une plaque afin de le refroidir.

5. ***APPAREIL À PISTOLET AU CHOCOLAT BLANC***

600 g de chocolat blanc
400 g de beurre de cacao

Faire fondre ensemble et utiliser à 40°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Disposer une dacquoise (noisettes vers le haut) dans le fond d'un cadre. A l'aide d'une palette, étaler le caramel sur la dacquoise noisette. Disposer une seconde dacquoise noisette (noisettes vers le bas). Etaler la crème vanille et lisser en donnant des coups de palette pour créer des vagues. Surgeler.
Pistoler avec de l'appareil « chocolat blanc » sur toute la surface de l'entremets.
Disposer des noisettes entières et des fils ondulé en chocolat de couverture lait.