

Entremets Caramel, Chocolat & Cacaahuète
Pour 3 entremets de 22 cm de Ø



1. **SABLÉ BRETON À LA CACAHUÈTE**

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
100 g de **Pure Pâte de Cacaahuète d'Argentine Sébalcé**
240 g de jaunes

200 g de beurre pommade
80 g de **Pure Pâte de Cacaahuète d'Argentine Sébalcé**
250 g de sucre
115 g de jaune d'oeufs
3 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
7 g de sel
370 g de farine
12 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, la pâte de cacahuète et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs puis l'extrait de vanille. Incorporer le sel, la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur. Etaler la pâte sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 22 cm de Ø. Déposer les disques sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer des cercles préalablement graissés légèrement avec

l'Agent de démoulage Ouragan ancel de 22 cm. Cuire environ 25 min à 160°C.

2. **CROUSTILLANT À LA CACAHUÈTE**

500 g de **Fourrage croquant chocolat blanc ancel**
60 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Chauffer le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple puis ajouter la pâte de cacahuète. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer puis découper les disques de 18 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. **CRÈME BRÛLÉE CAMEL**

200 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre
35 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
500 g de lait
500 g de crème à 35%MG

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de caramel, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Répartir dans les moules de 18 cm de ø puis cuire environ 20 min à 100°C. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur.

4. **CRÈME DIPLOMATE À LA CACAHUÈTE**

400 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
70 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
200 g de crème fouettée
6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
30 g d'eau

Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes dans la crème pâtissière. Ajouter la pâte de cacahuète, puis incorporer progressivement la crème fouettée.

5. **CRÈMEUX CHOCOLAT**

200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

1L de crème liquide à 35%MG

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le crémeux quelques sec jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer un disque de croustillant à la cacahuète au centre des fonds de sablés bretons. Déposer dessus un disque de crème brûlée caramel. Dresser des pointes cannelées de crème diplomate à la cacahuète et de crémeux chocolat tout autour des entremets. Dresser des pointes lisses de crème diplomate à la cacahuète et de crémeux chocolat sur la crème brûlée caramel. Réaliser des cavités sur certaines pointes de crème diplomate à la cacahuète à l'aide d'un évidoir à pomme. Déposer dans les cavités de la pâte de cacahuète mélangée à un peu de sucre glace. Décorer de chouchous.