Entremets Halloween – All Hallow’s Eve
Pour 1 gâteau de 10 à 12 personnes



1. ***ROULADE GÉNOISE NATURE (POUR UNE ROULADE DE 40 X 60 CM)***

330 g de Génoise ancel
200 g d’œufs
70 g d’eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l’aide du fouet, pendant 1 min en vitesse lente puis environ 7 min à vitesse rapide. Etaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 200°C en four ventilé ou à 220°C en four à sole. Retirer le papier cuisson après refroidissement.

2. ***SIROP À LA VANILLE BOURBON (POUR L’IMBIBAGE)***

250 g d’eau
325 g de sucre
10 g d’Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Porter à ébullition l’eau et le sucre puis ajouter l’extrait.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon la méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. ***CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE À LA VANILLE BOURBON***

500 g de crème pâtissière
500 g de beurre pommade
20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Émulsionner le beurre et la crème pâtissière, ajouter l'extrait en fin de battage.

5. ***FRAMBOISE LINZER***

200 g de Fourrage Framboise Linzer ancel

6. ***PÂTE D'AMANDES***

1000 g de Pâte d'amandes 23% ancel
Colorants alimentaires

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Découper trois disques de biscuit de 8, 12 et 16 cm de diamètre. Imbiber légèrement le biscuit de sirop vanille puis étaler du Fourrage Framboise Linzer sur une des faces. Réserver 150 g de crème au beurre mousseline pour le masquage de l'entremets. Procéder au montage en alternant les couches de biscuit et crème au beurre mousseline. Utiliser les chutes de génoise préalablement imbibées et nappées de Fourrage Framboise Linzer ainsi que de la crème au beurre pour donner la forme d'un crâne. Placer au réfrigérateur. Creuser les orifices des yeux et du nez avec un couteau d'office et masquer l'entremets avec le restant de crème au beurre. Etaler la pâte d'amandes sur 3 mm d'épaisseur puis recouvrir tout l'entremets. Marquer les yeux et le nez. Avec des ébauchoirs, marquer les dents puis donner des effets d'ombre avec un aérographe et de l'Extrait de café Sébalcé. Façonner des yeux en pâte d'amandes et les décorer avec du Nappage Miroir Neutre ancel coloré. Façonner des vers puis les rouler dans du cacao en poudre. Réaliser une araignée en pâte d'amandes puis la placer au congélateur quelques minutes avant de pulvériser du Spray Velours Brun ancel.

Coller les décors avec du Nappage Miroir Neutre ancel.