

Entremets Halloween - Flint le Clown  
Pour un entremets de 12 personnes



1. **GÉNOISE (POUR UNE ROULADE DE 40 X 60 CM ET 1 CERCLE DE 20 CM DE Ø)**

500 g de Génoise ancel  
300 g d'œufs  
100 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. Étaler 400 g de 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 la papier cuisson après refroidissement. Verser le reste de la masse dans un cercle à génoise de 20 cm de Ø puis cuire environ 30 min à 150°C en four ventilé ou à 170°C en four à sole.

2. **SIROP VANILLE POUR IMBIBAGE**

250 g d'eau  
325 g de sucre  
10 g d'Arôme et colorant Vanille Sébalcé

Porter à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter l'arôme.

### 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L 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 votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

### 4. **CRÈME AU BEURRE MOUSSELINE**

600 g de crème pâtissière  
600 g de beurre pommade  
10 g d'Arôme Vanille Séalcalé

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

### 5. **FOURRAGE FRAMBOISE LINZER**

300 g de Fourrage Framboise Linzer ancel

### 6. **PÂTE D'AMANDE DÉCOR**

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

### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Couper la génoise de 20 cm de  $\square$  en trois puis l'imbiber de sirop vanille. Étaler une fine couche de fourrage framboise Linzer suivi d'une couche de crème au beurre mousseline sur les deux disques inférieurs. Poser le disque supérieur sur les deux autres, puis masquer le tout de crème au beurre et réserver au réfrigérateur. Procéder au montage de la tête du clown en moulant une calotte d'1/2 litre en alternant les couches de feuilles de génoise préalablement imbibées de sirop, le fourrage framboise Linzer et la crème au beurre mousseline. Réfrigérer puis démouler. Recouvrir la génoise ronde préalablement réalisée de pâte d'amande noire afin qu'elle serve de base au gâteau. Poser la tête du clown de manière légèrement inclinée sur la génoise ronde masquée de pâte d'amande noire puis couper les emplacements pour les yeux et la bouche. Recouvrir de pâte d'amande blanche puis marquer les traits du visage à l'aide d'ébauchoirs. A l'aérographe, dessiner le

maquillage et donner un effet d'ombre sur les traits du visage en utilisant des colorants alimentaires. Façonner puis placer les yeux, les oreilles, le nez et les dents avec de la pâte d'amande colorée. Réaliser une collerette et une main de squelette en pâte d'amande puis finir le décor avec des cheveux en sucre filé vert.