Entremets Saturne Café Pur Arabica-coeur crémeux Caramel au Sel de Guérande
Pour 12 entremets individuels

1. ***FONDS CRAQUANTS CHOCOLAT BLANC***

   700g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

   Si besoin, chauffer le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. L'étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de plastique guitare sur une épaisseur d'½ cm environ. Placer au frais puis détailler 12 fonds de 8 cm de Ø en utilisant un emporte-pièce uni. Les chutes de découpe peuvent être réutilisées.

2. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS (POUR 24 DÔMES DE 4 CM DE Ø)***

   75 g d'eau tempérée
   50 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
   250 g de chantilly sucrée à 10%
   7 g d'Extrait de Vanille Tahitensis
   Nappage Concentré ancel

   Ajouter l'extrait de vanille à la crème avant de la battre en chantilly. Délayer le bavarois Alaska-

express neutre dans l’eau puis incorporer la chantilly en deux fois. Remplir les 24 dômes en silicone avec la bavaroise et les placer au congélateur. Une fois congelés, démouler les dômes, puis les tremper dans le nappage concentré neutre (voir mise en œuvre sur étiquetage).

3. ***CRÉMEUX CARAMEL (POUR 12 DÔMES DE 4 CM DE Ø)***

200 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

Dresser un dôme de crémeux caramel dans 12 cercles placés sur une plaque recouverte d’une feuille de plastique guitare. Placer au congélateur.

4. ***BAVAROISE AU CAFÉ PUR ARABICA (POUR 12 CERCLES DE 7,5 CM DE Ø)***

135 g d’eau tempérée
100 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
500 g de chantilly
15 g d’Extrait de café PUR ARABICA

Délayer le bavarois Alaska-express neutre dans l’eau mélangée à l’extrait de café puis incorporer la chantilly en deux fois. Répartir la bavaroise sur le crémeux caramel, dans les 12 cercles. Placer au congélateur. Décercler une fois congelées. Réaliser un flocage à 50°C au chocolat noir sur les bavaroises congelées.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer les bavaroises café sur les fonds craquants chocolat blanc. Placer une tuile de chocolat noir entre deux dômes de bavaroise vanille afin de former une sphère puis la déposer sur les bavaroises au café.

Pour une version simplifiée, répartir la bavaroise vanille sur la bavaroise au café cœur crémeux caramel et remettre au congélateur. Décercler les bavaroises une fois congelées et les napper de Nappage Concentré Neutre ancel. Décorer avec la tuile en chocolat ou des morceaux de chocolat.