Entremets Zombie Cannibale
Pour 1 entremets d'environ 12 personnes



1. ***ROULADE GÉNOISE NATURE***

   500 g de Génoise ancel
   300 g d'oeufs
   100 g d'eau

   Battre tous les ingrédients au fouet à grande vitesse. Répartir la masse sur deux plaques recouvertes de papier cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 min à 200°C. Retirer le papier cuisson après refroidissement.

2. ***CRÈME AU BEURRE À LA VANILLE BOURBON***

   450 g de Préparation pour Crème au Beurre ancel
   500 g de beurre en pommade
   20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
   (100 g d'eau si utilisation d'un beurre concentré)

   Foisonner le tout au batteur à grande vitesse pendant environ 5 min.

3. ***COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES***

400 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

4. ***PÂTE D'AMANDES***

600 g de Pâte d'amandes de laboratoire ancel
Colorants Sébalcé
Extrait de café Sébalcé

Les colorants et l'extrait de café serviront à colorer la pâte d'amandes.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans les feuilles de génoise, détailler des fonds ovales de différentes tailles.
Commencer par déposer un fond de petite taille sur un disque à entremets. A la spatule, étaler une fine couche de fourrage fruits rouges. Recouvrir de crème au beurre puis déposer un autre fond légèrement plus grand. Renouveler l'opération avec d'autres fonds de génoise de différentes tailles. Couper une ouverture pour la bouche et les yeux. Les rognures de génoise peuvent être collées avec de la crème au beurre pour combler d'éventuels manques à certains endroits. Le tout est de façonner une forme de tête. Réfrigérer pendant environ 2 heures pour faciliter la manipulation et la finition. Lorsque l'entremets est bien froid. Tailler les orbites et la bouche à l'aide d'un couteau d'office, couper les cavités oculaires et la bouche. Les parties découpées serviront à réaliser le nez, les pommettes et les arcades sourcilière.
Etaler la pâte d'amande sur environ 2,5 mm d'épaisseur puis recouvrir l'entremets. A l'aide d'ébauchoirs, modeler la pâte d'amande pour donner une expression au visage. Avec un aérographe, colorer la tête avec de l'extrait de café en insistant sur les reliefs. Modeler une oreille, la langue, des dents et les yeux puis les mettre en place. Colorer au pinceau avec du colorant rouge. Finir en réalisant une chevelure avec du sucre cuit teint en noir.