La Feuille à la Vanille Tahitensis
Pour 20 desserts

1. ***SABLÉ AMANDE ET VANILLE TAHITENSIS***

185 g de beurre
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
88 g de cassonade
88 g de sucre glace
110 g de poudre d'amande
221 g de farine T55
2 g de sel

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Étaler à 3 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler en forme de feuille puis cuire sur un tapis silicone pendant environ 20 min dans un four préchauffé à 150°C et réserver au sec.

2. ***BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE TAHITENSIS***

139 g de poudre d'amande
83 g de cassonade (1)
38 g de blancs d'œufs (1)
60 g de jaunes d'œufs

15 g d’Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
114 g de beurre
38 g de crème liquide à 35% M.G.
1 g de sel fin
31 g de sucre inverti
63 g de farine T55
3 g de levure chimique
155 g de blancs d’œufs (2)
46 g de cassonade (2)

Mélanger la poudre d’amande et la cassonade (1). Verser en filet les blancs d’œufs (1) et les jaunes d’œufs sans monter. Chauffer à 40°C le beurre, la crème, le sel, l’extrait de vanille et le sucre inverti puis incorporer dans le premier mélange. Monter les blancs d’œufs (2) avec la cassonade (2), incorporer délicatement les blancs montés au mélange puis finir avec la farine et la levure chimique tamisées. Étaler en cadre 30 x 40 cm puis cuire 16 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Refroidir puis détailler à l’emporte-pièce en forme de feuille.

3. ***CRÉMEUX À LA VANILLE TAHITENSIS***

200 g de lait entier
200 g de crème 35%
1 gousse de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
40 g de sucre semoule
15 g de sucre cassonade
90 g de jaunes d’œufs
6 g de Gélatine de Poisson en poudre poisson Sébalcé
36 g d’eau

Mélanger l’eau et la gélatine en poudre poisson et réserver à 4°C. Réaliser une crème anglaise à 82°C avec le lait, la crème, les jaunes, la gousse de vanille fendue et grattée et les sucres. Ajouter la masse gélatine, mixer et refroidir à 4°C pendant 12 heures. Fouetter, débarrasser en poche et réserver.

4. ***CARAMEL ONCTUEUX PECTINÉ À LA VANILLE TAHITENSIS***

135 g de sucre semoule (1)
80 g de glucose
230 g de crème 35%
1 gousse de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
10 g de sucre semoule (2)
1 g de pectine NH
1 g de fleur de sel
120 g de beurre

Incorporer le mélange pectine et sucre semoule (2) dans la crème froide avec la vanille

préalablement grattée. Porter le mélange à ébullition. Réaliser un caramel à sec avec le glucose et le sucre semoule (1) à 210°C. Déglacer avec la crème puis refroidir à 45°C et mixer avec le beurre et la fleur de sel. Refroidir et réserver à 4°C. Débarrasser en poche et réserver.

5. ***CRÈME GLACÉE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1036 g de lait entier
3 gousses de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
400 g de crème 35%
100 g de poudre de lait 0%
190 g de glucose atomisé
50 g de sucre semoule (1)
120 g de sucre semoule (2)
11 g de stabilisateur à glace

Chauffer le lait et la crème à 80°C et ajouter les gousses de vanille fendues et grattées. Laisser infuser minimum 1 h. Chinoiser. Mettre le lait et la crème infusés à chauffer. Mélanger la poudre de lait, le glucose atomisé et le sucre semoule (1). Ajouter les poudres à 30°C dans le lait. Mélanger le stabilisateur à glace et le sucre semoule (2), l'incorporer à 45°C dans le lait puis cuire à 85°C. Passer au chinois, mixer puis refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 h minimum, mixer à nouveau et turbiner à -6°C.

6. ***POUDRE DE VANILLE TAHITENSIS TORRÉFIÉE***

5 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé

Torréfier les gousses de vanille pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Refroidir, mixer et stocker au sec.

7. ***DÉCOR CHOCOLAT BLANC À LA POUDRE DE VANILLE TORRÉFIÉE***

500 g de chocolat blanc 29%

Mettre au point le chocolat et ajouter la poudre de vanille torréfiée. Étaler entre deux feuilles guitare et détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de feuille. Laisser cristalliser 12 heures entre 16 et 18°C.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans une assiette, réaliser un tourbillon en chocolat blanc à l'aide d'un pinceau et parsemer de poudre de vanille torréfiée. Déposer un point de caramel au centre du tourbillon puis déposer un

sablé amande et vanille, puis à nouveau un point de caramel et ajouter le biscuit vanille. Pocher le caramel onctueux, déposer une feuille de chocolat blanc, pocher le crémeux vanille, puis déposer une feuille en chocolat blanc. Pocher à nouveau le caramel sur le pourtour et au centre le crémeux vanille puis déposer la dernière feuille en chocolat blanc légèrement pistolée au beurre de cacao. Décorer avec quelques gouttes de miel. Réaliser une boule de glace vanille et parsemer de poudre de vanille torréfiée. Server.