La Sorcière Maléfique
1 entremets pour 8 personnes

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

250 g de Génoise ancel
150 g d'œufs
50 g d'eau

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients pendant 1 min, puis à vitesse rapide pendant 7 min. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler la masse uniformément, puis cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Retirer la papier cuisson après refroidissement.

2. ***SIROP VANILLE POUR IMBIBAGE***

250 g d'eau
325 g de sucre
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Porter à ébullition dans une casserole l'eau, le sucre et l'extrait de vanille Tahitensis.

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 À LA VANILLE DE MADAGASCAR***

600 g de crème pâtissière
600 g de beurre pommade
20 g d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

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

5. ***FRAMBOISE LINZER***

300 g de Framboise Linzer ancel

6. ***PÂTE D'AMANDE DÉCOR***

600 g de Pâte d'Amandes Blanche 23% ancel
Colorants alimentaires

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Mouler une calotte d'un litre en utilisant la feuille de génoise, en l'imbibant de sirop vanille, en étalant du framboise Linzer et de la crème au beurre successivement, pour former la tête de la sorcière. Réfrigérer puis démouler. Masquer de crème au beurre puis utiliser les chutes de génoise pour réaliser le bas du visage. Masquer le tout de crème au beurre. Étaler de la pâte d'amandes blanche sur 2,5 mm d'épaisseur puis recouvrir entièrement l'entremets. Évider les yeux et la bouche grande ouverte. Tapisser les cavités de pâte d'amandes. Façonner des dents, une langue et des yeux puis les mettre en place. A l'aérographe, avec des colorants alimentaires, marquer les traits du visage pour donner un effet aux reliefs du visage. Réaliser des cheveux en sucre filé noir cuit à 155°C.