L’Eclat à la Vanille Bourbon et au Caramel
20 desserts

1. ***GAVOTTE CROUSTILLANTE : (2 PLAQUES)***

   400 g d’eau
   39 g de beurre
   3 g de sel fin
   75 g de sucre glace
   43 g de farine T55
   90 g de blancs d’œufs

   Porter l’eau, le beurre et le sel à ébullition puis verser sur le mélange blancs d’œufs, sucre glace et farine. Mélanger afin d’obtenir un appareil homogène.
   Peser 320 g d’appareil par plaque antiadhésive de 60 x 40 cm préalablement graissée puis cuire 2 x 11 min dans un four préchauffé à 160°C.
   Démouler sur grille puis, à chaud, détailler des bandes de 21 x 3,5 cm.
   Galber autour d’un cercle de 7,5 cm et réserver au sec.

2. ***SIPHON VANILLE BOURBON INTENSE/ 1 SIPHON***

   370 g de crème 35%
   2 gousses de Vanille Bourbon Sébalcé au choix

90 g de blancs d’œufs
370 g de yaourt nature
45 g de miel acacia
7 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
42 g d’eau

Mélanger l’eau et la gélatine et réserver à 4°C.
Chauffer la crème à 85°C, ajouter les gousses de vanille fendues et grattées, et laisser infuser 30 minutes.
Passer au chinois et compléter le poids initial en crème.
Mélanger ensemble la crème infusée les blancs d’œufs, le yaourt et le miel.
Mixer puis incorporer la masse gélatine préalablement fondue.
Mixer à nouveau puis débarrasser en siphon et percer 2 cartouches de gaz.
Laisser reposer 4 h à 4°C.

3. ***BISCUIT CARAMEL/1 PLAQUE 30X40CM:***

160 g de sucre semoule
60 g d’eau
125 g de beurre
2 g de sel fin
120 g de poudre d’amande
75 g de jaunes d’œufs
75 g de farine T55
125 g de blancs d’œufs
125 g de sucre inverti

Réaliser un caramel brun avec le sucre.
Décuire avec l’eau tiède puis ajouter le beurre et le sel.
Verser sur la poudre d’amande, mélanger puis ajouter les jaunes d’œufs, et enfin la farine préalablement tamisée.
Monter les blancs d’œufs avec le sucre inverti puis mélanger les deux masses.
Étaler sur plaque 30 x 40 cm puis cuire 15 min dans un four préchauffé à 170°C.
Détailler des disques de 6 cm et réserver.

4. ***CRUMBLE VANILLE BOURBON :***

185 g de beurre
15 g d’Extrait de Vanille Bourbon 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
7 g de jaunes d’œufs

Bien mélanger l'ensemble des ingrédients et fraser.
Passer au crible sur un tapis silicone et congeler avant de cuire pendant environ 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C.
Stocker au sec

5. ***SAUCE VANILLE BOURBON :***

160 g de g lait entier
7 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
40 g de crème 35%
30 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre cassonade

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, l'extrait de vanille, les jaunes d'œufs et le sucre cassonade.
Passer au chinois, mixer et réserver 12 heures à 4°C.

6. ***CARAMEL ONCTUEUX ANIS:***

200 g de glucose
200 g de sucre semoule
300 g de crème 35%
10 g de badiane
80 g de beurre
4 g de fleur de sel
15 g de Ricard

Porter la crème et la badiane à ébullition. Laisser infuser 10 min, passer au chinois puis compléter le poids initial en crème.
Réaliser un caramel avec le glucose et le sucre semoule.
Décuire le caramel avec la crème infusée chaude.
Ajouter le Ricard, laisser refroidir à 50°C puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant.
Refroidir, débarrasser en poche et réserver.

7. ***CRÈME GLACÉE CARAMEL VANILLE BOURBON :***

360 g de sucre semoule (1)
160 g de beurre
1526 g de lait entier
90 g de crème 35%
5 gousses de Vanille Bourbon Sébalcé au choix
4 g de fleur de sel
150 g de poudre de lait 0%
105 g de glucose atomisé

30 g de sucre semoule (2)
10 g de stabilisateur à glace
10 g de sucre semoule (3)
160 g de jaunes d'œufs

Réaliser un caramel brun avec le sucre semoule (1).
Décuire avec le beurre puis verser le mélange lait (1), crème, fleur de sel, et grains de vanille préalablement chauffés.
Chauffer le lait (2) à 30°C. Verser en pluie le mélange poudre de lait, glucose atomisé et sucre semoule (2).
Chauffer à 45°C puis ajouter le mélange stabilisateur et sucre semoule (3).
Incorporer les jaunes dans le lait puis cuire à 85°C.
Mixer, refroidir rapidement à 4°C et laisser maturer 4 heures minimum.
Mixer à nouveau puis turbiner à -6°C.

8. ***POUDRE DE VANILLE BOURBON :***

Q.s de gousses de Vanille Bourbon Sébalcé

Au four à 100°C, sécher les gousses de vanille pendant 1 h.
Refroidir, mixer et stocker au sec.

9. ***DÉCOR CHOCOLAT BLANC :***

500 g de chocolat blanc

Mettre au point le chocolat.
Étaler sur un rhodoïd et réaliser des disques de 8 cm.
Laisser cristalliser 12 h.

10. ***MONTAGE ET FINITION :***

Déposer la gavotte croustillante dans chaque assiette.
Placer le biscuit caramel puis pocher le caramel anis sur le biscuit.
Ajouter le crumble vanille et terminer par le siphon vanille à hauteur.
Disposer le disque de chocolat blanc. Saupoudrer le pourtour de l'assiette de vanille en poudre.
Décorer le disque de chocolat blanc avec des gouttes de caramel.
Servir le dessert avec la sauce vanille et une boule de crème glacée caramel vanille.