Suprême à la Vanille & aux Fruits Rouges
Pour 3 cercle Inox : 1 cercle de 20 cm de Ø et 4,5 cm de haut, 1 cercle de 16 cm de Ø et 4,5 cm de haut, 1 cercle de 12 cm de Ø et 4,5 cm de haut

1. ***BISCUIT CUILLÈRE***

   210 g de jaunes d'oeufs
   2 x 110 g de sucre semoule
   260 g de blancs d'oeufs
   110 g de farine
   110 g de Fleur de Maïs ancel

   Monter les jaunes avec une partie du sucre. Monter les blancs avec l'autre partie du sucre. Ajouter 1/3 des blancs dans le mélange jaunes d'oeufs-sucre. Ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble dans les jaunes puis délicatement le reste des blancs. Etaler la masse à biscuit sur une plaque à bords (candissoire) recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 180°C au four ventilé. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler 2 cercles de 20 cm de Ø, 2 cercles de 16 cm de Ø et 2 cercles de 12 cm de Ø.

2. ***CONFIT FRAMBOISE CASSIS***

   300 g de purée de framboise
   280 g de purée de cassis

7,5 g de pectine NH
85 g de sucre semoule
70 g de glucose
40 g de sucre inverti

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer les purées de fruits avec le glucose et le sucre inverti. Incorporer le mélange sucre-pectine dans la purée de fruit chaude. Donner un bouillon, puis couler aussitôt dans des cercles inox de taille inférieure aux cercles de montage. Surgeler.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1 L de lait entier
200 g de jaunes d'oeufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
80 g de beurre
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. A ébullition du lait, en verser une partie sur le mélange jaunes-sucre-poudre à crème et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Passer au congélateur 15 à 20 min pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.

4. ***CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS***

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
120 g de sucre
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Monter la crème avec le sucre et la gousse de vanille grattée.

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

900 g de crème pâtissière
600 g de crème chantilly
7 feuilles de Gélatine Or ancel

Hydrater la gélatine, l'égoutter et la repeser à 6 fois son poids (90 g). Lisser la crème pâtissière. Ajouter la gélatine fondue et incorporer la crème chantilly.

6. ***PUNCH À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de sirop à 30°B
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
125 g d'eau

Mélanger le sirop à 30°B avec la gousse de vanille et l'eau. Chauffer et refroidir avant d'utiliser.

7. ***MACARONS***

300 g de sucre glace
300 g de poudre d'amandes blanches
110 g de blancs d'oeufs
QS de colorant rouge
300 g de sucre
75 g d'eau
110 de blancs d'oeufs

Mixer au robot coupe, le sucre glace et la poudre d'amandes. Mélanger à la feuille au batteur avec les blancs d'oeufs et le colorant pour réaliser une pâte d'amandes. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs montés pour réaliser une meringue italienne. Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit à 40°C. Incorporer progressivement et délicatement la meringue à la pâte d'amandes. Macaronner de façon à obtenir une masse souple et brillante. Dresser à la poche à douille unie de 0,8 cm de Ø des boules sur feuille de papier cuisson. Cuire sur plaques environ 12 min à 150°C au four ventilé ou sur plaques doublées à 170°C au four à sole.

8. ***MONTAGE ET DÉCOR***

Humidifier une plaque 40 x 60 cm en inox puis coller proprement une feuille guitare. Chasser les bulles d'air avec une corne. Préparer les cercles inox en les chemisant de rhodoïd (4,5 cm de hauteur). Poser les cercles sur la plaque « plastifiée ». Couler une première couche de crème diplomate vanille au fond des cercles puis chemiser à l'aide d'une maryse afin d'éliminer les bulles d'air. Poser le premier biscuit punché puis garnir de crème diplomate. Disposer le palet framboise cassis en appuyant afin que la crème diplomate vanille remonte légèrement sur les bords. Garnir de crème diplomate vanille puis poser le second disque de biscuit punché. Surgeler à – 40°C. Démouler les entremets très froids puis les napper de Nappage Miroir à froid Neutre ancel en réalisant des nuances avec du nappage miroir neutre préalablement coloré en rouge. Disposer les macarons sur le bord des entremets et décorer le dessus de macarons et de fruits rouges.