

# Entremets "Caramélia"



Ingrédients pour un entremets de 20cm (10 personnes) :

## ***Biscuit joconde imprimé :***

-La pâte à cigarette (décor) : 35g de blancs d'oeuf, 25g de beurre mou, 25g de farine, 25g de sucre glace, 10g de cacao en poudre non sucré.

-Le biscuit joconde : 30g de beurre, 75g de poudre d'amandes, 75g de sucre glace, 20g de farine, 2 oeufs entiers, 75g de blancs d'oeufs, 1 pincée de sel, 12g de sucre semoule

## ***Noisettes croquantes :***

50g de noisettes concassées, 40g de sucre semoule

## ***Biscuit aux noisettes croquantes :***

180g de blancs d'oeufs, 55g de sucre semoule, 150g d'amandes en poudre, 75g de noisettes en poudre, 175g de sucre glace, les noisettes croquantes

## ***Mousse Caramélia :***

2 jaunes d'oeufs, 25g de sucre semoule, 90g de lait, 165g de chocolat au lait Caramélia, 5g de maïzena, 2 feuilles de gélatine, 300g de crème fraîche épaisse

## ***Orange à la cardamome :***

5 oranges, 35g de cassonade, 4 capsules de cardamome, 10g de beurre, 2 feuilles de gélatine.

## ***Ganache Caramélia (facultatif):***

100g de chocolat Caramélia, 50g de crème fleurette, 10g de beurre

## Préparation :

### ***Le biscuit joconde imprimé :***

-La pâte à cigarettes : Tamiser le sucre glace puis la farine. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et travailler jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et blanchisse. Ajouter la moitié du blanc d'oeuf et travailler énergiquement. Recommencer avec la deuxième moitié. Incorporer la farine tamisée et le colorant en poudre. Étaler la pâte sur un tapis de cuisson siliconé à l'aide d'une spatule sur une épaisseur de 1mm environ. Poser le tapis de cuisson sur une grille et réserver au congélateur.

-Le biscuit joconde : Mixer ensemble puis tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamiser également la farine. Fondre le beurre à feu doux puis laisser refroidir. Battre les oeufs entiers. Dans le bol du robot réunir la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Faire une fontaine et ajouter la moitié des oeufs battus. Fouetter à vitesse moyenne pendant 5 mn. Ensuite, ajouter progressivement l'autre moitié des oeufs battus. Fouetter encore pendant 10mn, l'appareil va augmenter de volume.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ils commencent à mousser, ajouter le sucre semoule. Préchauffer le four à 200°C.

Ajouter le beurre fondu refroidi à l'appareil, puis les blancs en neige en 2 ou 3 fois à l'aide d'une maryse. Répartir la pâte sur la pâte à décor, environ 5mm d'épaisseur.

Laisser tiédir et retourner sur une feuille de papier sulfurisé. Retirer délicatement le tapis de cuisson.

### ***Les noisettes croquantes :***

Concasser 50g de noisettes entières au couteau dans votre robot par petites pressions en veillant à ce que les noisettes ne deviennent pas en poudre. Faire caraméliser le sucre, puis ajouter les noisettes concassées en remuant pour bien les enrober de caramel. Les étaler sur une toile Silpat et laisser refroidir.

### ***Biscuit aux noisettes croquantes :***

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont bien lisses et brillants, incorporer délicatement à la maryse le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de noisettes. A l'aide d'une poche munie d'une douille de diamètre 10, réaliser 2 disques de 24 cm de diamètre sur des plaques à pâtisserie. Répartir sur la pâte les noisettes croquantes en cassant avec les doigts les morceaux trop gros. Enfourner pour 8 mn à 180°C. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

### ***Orange à la cardamome :***

Peler 4 oranges (la cinquième servira pour le décor) à vif et prélever les quartiers de chair en prenant soin de bien retirer la peau. Fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les oranges, la cassonade et la cardamome. Laisser compoter une dizaine de minutes à feu moyen puis ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Retirer les capsules de cardamome.

### ***Mousse au Caramélia :***

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat Caramélia cassée en morceaux. Mélanger, le chocolat va fondre avec la chaleur de la crème. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème Caramélia.

### ***Ganache Caramélia :***

Fondre le chocolat au bain marie. Faire bouillir la crème. Verser un 1/3 de la crème sur le chocolat fondu. Mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un noyau lisse et brillant. Incorporer le deuxième tiers, puis le troisième. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.



### Montage et Organisation :

- Préparer les noisettes croquantes puis le biscuit aux noisettes croquantes
- Préparer le biscuit joconde
- Préparer les oranges
- Préparer la mousse Caramélia

Il est possible de préparer les biscuits la veille et de les réserver bien emballer dans du film alimentaire.

- Découper 2 ronds de biscuit aux noisettes croquantes de 18cm de diamètre.
  - Couper 2 bandes de biscuit décoré
  - Dans un cercle en inox chemisé de rhodoïd, déposer sur le tour, le biscuit décoré, puis poser au fond un morceau de biscuit aux noisettes croquantes.
  - Couler une couche de crème Caramélia d'environ 1 cm d'épaisseur.
  - Placer au congélateur 1 heure pour que la crème prenne plus rapidement et pouvoir ainsi continuer la montage en ayant des couches bien nettes.
  - Couler la compotée d'orange, puis déposer le deuxième rond de biscuit aux noisettes croquantes.
  - Recouvrir avec le reste de crème Caramélia. Puis placer au congélateur minimum 2 heures, puis au frais si la dégustation à lieu le lendemain. Sinon, laisser au congélateur jusqu'à la veille de la dégustation.
- Préparer la ganache Caramélia si vous souhaitez l'ajouter sur l'entremets. Avec la ganache la finition sera plus lisse et brillante, mais cette étape est facultative. Sortir l'entremets du congélateur et couler une fine couche de ganache sur l'entremets congelé. Placer l'entremets au frais 1 heure, puis le décercler. Prélever les quartiers de chair de la dernière orange et décorer l'entremets. Ajouter quelques billes croquantes de chocolat et des noisettes entières caramélisées.