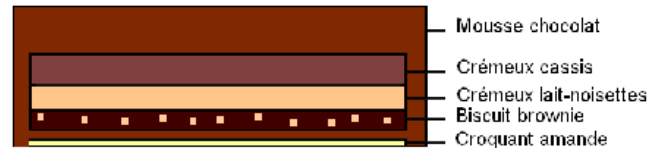




L'Alunga...

Recette pour environ 8 personnes
Soit 1 entremets de 200 x 4,5 cm



Composition : BISCUIT BROWNIES, CREMEUX LAIT NOISETTES, CREMEUX CASSIS,
MOUSSE CHOCOLAT ALUNGA, CROQUANT AMANDES.

Biscuit brownies

70g d'œufs entiers
38g de sucre
80g de chocolat Barry excellence
70g de beurre
14g de beurre
17g de noisette entière

Mélanger les œufs entiers et le sucre, fondre le chocolat avec le beurre à la température de 45°C, le verser sur l'appareil œufs sucre et ajouter la farine et les noisette entière

Cuisson dans un cercle 180 pendant 12 minutes

Crèmeux lait-noisettes

160 g de crème UHT
18 g de jaunes d'œufs
115 g de couverture « Alunga »
2g de gélatine poudre
12g d'eau
23g de pâte de noisette

Pasteuriser la crème uht et les jaunes à 85°C puis verser sur la couverture lait « Alunga ». Mixer et ajouter la gélatine et la pâte de noisettes. Mixer de nouveau et couler sur le biscuit brownie puis surgeler.

Crèmeux plein fruit cassis

72 g de purée de cassis
25 g de crème UHT
25 g de sucre
6 g de maïzena
10 g de beurre de cacao mycrio

Chauffer la purée et la crème à 40°C, ajouter les extraits sec sucre et maïzena et faire bouillir. Hors du feu ajouter le beurre de cacao, mixer et couler sur le crèmeux lait noisette et surgeler.

Mousse chocolat « Alunga »

145g de crème uht
12g de jaunes d'œufs
180g de couverture « Alunga »
4g de gélatine poudre bloom 200
24g d'eau
240g de crème fouettée

Pasteuriser la crème et les jaunes.
Verser sur le chocolat lait puis mixer. Filmer contact puis réserver.
A 24°C, incorporer la gélatine fondue puis la crème fouettée.

Glaçage lactée irisé

50g d'eau
100g de glucose
100g de sucre semoule
67g de lait concentré sucré
7g de gélatine
42g d'eau
100g de couverture lactée
+ 3g de poudre irisé rouge

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose.
Ajouter le lait concentré sucré et la gélatine et verser encore chaud sur la couverture lactée de préférence dans un verre doseur. Mixer et filmer contact et laisser refroidir.
Mixer à 40 °C avant emploi et le laisser refroidir à la température d'utilisation (environ 34°C)

Groquant amandes

18g de beurre froid
28g de vergeoise blonde
15g de glucose
8g de farine
20g d'amandes hachées
20g d'amandes effilées

Mélanger l'ensemble au batteur, étaler dans un cercles diamètre 180 préalablement huilée et 10 g sur le côté pour le décor de l'entremet.
Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15minutes puis décercler à la sortie du four.

Montage : Réalisation d'un montage à l'envers dans un cercle de 220 muni d'un rhodoïd. Dans un premier temps déposer les $\frac{3}{4}$ de la mousse dans le fond du cercle et masquer les bords du cercle avec une petite palette afin de ne pas y avoir de bulles d'air. Déposer ensuite l'insert biscuit brownie, crémeux lait noisette et le crémeux plein fruit cassis et le tourner un petit peu pour faire remonter la mousse sur les bord, ajouter le restant de mousse et lisser le cercle et venir à la fin y déposer le disque de croquant amande , surgeler puis glacer l'entremets et le décorer de décors chocolat, de cassis et de croquant.