

GRAND CRU A LA VANILLE

de Philippe CONTICINI

(pour un entremets carré de 26cm x 26cm)

CROUSTILLANT DUJA VANILLE :

210g d'amandes blanches (moi j'ai fait avec des amandes non mondées)

30g de sucre glace

15g de beurre

135g de chocolat blanc

1,8g de fleur de sel

75g de feuilletine (gavottes)

les grains de 3 belles gousses de vanille

Mixez les amandes et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ca prend un peu de temps et prenez soin de faire reposer le robot par moment.

Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre.

Mélangez tous les ingrédients ensemble et étalez cet appareil entre 2 feuilles de cuisson.

Laissez reposer à température ambiante.

Quand c'est pris, découpez un carré de 24 x 24cm.

BISCUIT VANILLE :

135g de blancs d'œufs

15g de sucre cassonade

130g de poudre d'amande

85g de sucre cassonade

27g de blancs d'œufs

45g de jaunes d'œufs

7g de vanille liquide

les grains de 7g de gousse vanille (= 1,5 belles gousses)

27g de crème liquide

20g de sucre
0,6g de sel
105g de beurre fondu chaud
45g de farine
3g de levure chimique

Montez les 135g de blancs en neige, pas trop ferme, en ajoutant les 15g de cassonade une fois que les blancs commencent à mousser.

Mélangez la poudre d'amande avec les 85g de cassonade, les 27g de blancs, les jaunes d'œufs, les vanille, la crème, le sucre, le sel et le beurre.

Ajoutez-y une partie des blancs en neige.

Incorporez la farine et la levure tamisées.

Incorporez enfin le reste de blancs en neige.

Coulez cet appareil dans une plaque couverte de papier cuisson et cuisez 15-20 min à 170°C.

Découpez un carré de 24*24 et déposez le sur le carré de croustillant.

CREMEUX VANILLE NOIR :

150g de lait
200g de crème liquide
les grains de 10g de gousse de vanille (= 2 belles gousses)
50g de jaunes d'œufs
10g de sucre
4g de gélatine trempée dans de l'eau froide
170g de chocolat blanc
colorant noir (facultatif)

Faites bouillir le lait et la crème. Ajoutez la vanille (gousses et grains). Laissez infuser 10 minutes.

Filtrez et portez à nouveau à ébullition.

Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le liquide bouillant, remettez le tout dans la casserole et portez ce mélange à 83°C.

Ajoutez la gélatine essorée (et éventuellement le colorant) et remuez.

Versez ce mélange immédiatement sur le chocolat et mixez avec le mixer plongeant.

Attendez que le crémeux refroidisse et prenne un peu puis versez sur le carré de biscuit vanille .

Placez au congélateur pour que l'ensemble durcisse.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET VANILLE :

1er appareil: crémeux vanille

180g de crème liquide

1 gousse de vanille

60g de jaunes d'oeufs

8g de gélatine trempée dans de l'eau froide

260g de chocolat blanc

2e appareil: la pâte à bombe

90g de jaunes d'oeufs

90g d'eau

30g de lait en poudre

20g de glucose

3e appareil: la crème fouettée

390g de crème liquide très froide

1er appareil: crémeux vanille

Procédez exactement de la même façon que précédemment. Les seules petites différences sont les grammages et le fait qu'il n'y a pas de sucre.

2e appareil: la pâte à bombe

Mélangez tous les ingrédients et faites chauffer au bain-marie jusqu'à 70°C.

Otez du feu et montez au fouet jusqu'à refroidissement.

3e appareil: la crème fouettée

Montez la crème au fouet (si vous avez un robot, c'est encore mieux).

Enfin, mélangez les 2 premiers appareils puis incorporez la crème fouettée.

VELOURS BLANC :

100g de chocolat blanc

70g de beurre de cacao

Faites fondre ensemble les 2 ingrédients.

Filtrez et versez dans le bol de votre pistolet à peinture.

Il doit être utilisé entre 35 et 40°C.

MONTAGE :

Coulez les 2/3 de la mousse vanille au fond d'un cadre tapissé de rhodoid de 24x24cm de côté.

Placez au congélateur le temps que la mousse durcisse un peu.

A la sortie du congélateur, posez sur cette mousse dure le carré de crémeux + biscuit vanille, croustillant duja.

Comblez les vides avec la mousse vanille.

Placez au congélateur 1 nuit.

A la sortie, pulvérisez de velours blanc à l'aide d'un pistolet à peinture.