



Entremets

Vanuari Printemps

Vanuari Printemps



3 entremets de 6 personnes

■ Crème Chocolat Vanuari

Lait	360 g
Sucre inverti	36 g
Jaunes d'œufs	185 g
Couverture Vanuari 63 % (réf. 20047)	340 g
Crème fouettée moussueuse	400 g

Procédé : porter à ébullition le lait. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et le sucre inverti. Cuire à frémissement en fouettant. Hors du feu, incorporer la couverture. Mixer le tout. Laisser refroidir à 25°C. Incorporer la crème fouettée moussueuse. Dresser aussitôt.

■ Crèmeux Framboise Poivron

Œufs	200 g
Sucre semoule	60 g
Purée framboise	105 g
Purée poivron	135 g
Gélatine feuille	5 g
Beurre	200 g
Framboises entières	250 g

Procédé : chauffer la purée framboise et la purée poivron. Ajouter le mélange sucre et œufs. Cuire à frémissement en fouettant. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. Mixer, laisser refroidir à 40°C. Incorporer le beurre et mixer. Dresser dans les inserts, ajouter les framboises entières surgelées, puis passer au surgélateur.

■ Caramel Framboise

Sucre semoule	150 g
Glucose	105 g
Crème fleurette	25 g
Purée de framboises	150 g
Beurre	90 g
Gélatine feuille	9 g

Procédé : cuire au caramel le glucose et le sucre semoule. Déglacer avec le beurre tempéré puis la purée et la crème bouillante. Cuire à 102°C. Hors du feu, incorporer la gélatine réhydratée. Couler sur le crèmeux framboise poivron et surgeler.

■ Biscuit Framboise 1 plaque 40 x 60

Jaunes d'œufs	105 g
Œufs entiers	65 g
Sucre semoule	105 g
Sucre inverti	15 g
Blancs d'œufs	160 g
Poudre de blanc	2 g
Sucre semoule	50 g
Poudre d'amandes	210 g
Poudre de framboises	40 g
Farine T45	25 g
Beurre fondu	60 g

Procédé : mélanger la farine tamisée avec la poudre d'amandes au fouet. Monter les œufs entiers avec les jaunes, le sucre semoule et le sucre inverti jusqu'au ruban. Parallèlement monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc et les 50 g de sucre semoule. Mélanger dans la meringue les jaunes et les œufs montés ensemble. Ajouter le mélange farine/poudre

d'amandes et la poudre de framboise. Mélanger le tout. Ajouter le beurre fondu. Cuire dans un cadre sur feuille siliconée à 180°C pendant 10 minutes environ au four ventilé.

■ Croustillant

Soufflétine (réf. 21820)	60 g
Praliné pâtissier 55 % (réf. 21069)	175 g
Beurre fondu	15 g
Couverture Vanuari 63 % (réf. 20047)	35 g

Procédé : fondre la couverture, ajouter la Soufflétine, puis le praliné tiède et le beurre fondu. Dresser dans les cercles de 20 cm de diamètre. Passer au froid.

Montage : chemiser les moules Rondo (réf. 29787) avec la crème chocolat. Ajouter un disque de biscuit framboise puis un cordon de crème, l'insert congelé framboise poivron. Verser la crème restante et terminer par le croustillant. Passer au surgélateur.

Finition : ôter les moules. Laisser revenir à 5°C environ. Passer au pistolet chocolat rouge. (réf. 27935) Décor chocolat et cornet de glaçage rouge.

■ Vanuari Chocolate cream

Milk	12,7 oz
Inverted sugar	1,26 oz
Egg yolk	6,52 oz
Vanuari 63 % couverture chocolate (réf. 20047)	12 oz
Frothy whipped cream	14,1 oz

Process: bring the milk to the boil. Add the mixture of egg yolk/inverted sugar. Simmer the blend; keep whipping it. Take the pan off the stove, and add the couverture. Mix it all together. Leave to cool down to 25 °C - 77 °F. Add frothy cream. Set right away.

■ Sweet pepper and Raspberry frozen cream

Eggs	7,05 oz
Fine caster sugar	2,11 oz
Mashed raspberry	3,7 oz
Mashed sweet pepper	4,76 oz
Gelatin sheet	0,17 oz
Butter	7,05 oz
Whole raspberry	8,81 oz

Process: Heat up the mashed raspberry and sweet pepper. Add the blend of sugar and eggs. Simmer the blend; keep whipping it. Take the pan off the stove, and add the rehydrated gelatin. Blend and leave to cool down to 40 °C - 104 °F. Mix butter in. Set into inserts; add whole frozen raspberries and deepfreeze.

■ Raspberry caramel

Fine caster sugar	5,29 oz
Glucose	3,7 oz
Whipping cream	0,88 oz
Mashed raspberry	5,29 oz
Butter	3,17 oz
Gelatin sheet	0,31 oz

Process: cook glucose and fine caster sugar together so that they melt and become all caramelized. Deglaze with temperate butter first, then with mashed raspberry and boiling cream. Cook at 102 °C - 215,6 °F. Take the pan off the stove, and add the rehydrated gelatin. Pour over the sweet pepper and raspberry cream and freeze.

■ Raspberry biscuit one 40 x 60 baking tray

Egg yolk	3,7 oz
Whole eggs	2,29 oz
Fine caster sugar	3,7 oz
Inverted sugar	0,52 oz
Egg white	5,64 oz
Egg white powder	0,07 oz
Fine caster sugar	1,76 oz
Almond powder	7,4 oz
Raspberry powder	1,41 oz
T45 flour	15 oz
Melted butter	2,11 oz

Process: with a hand whisk, mix sifted flour and almond powder together. Whisk whole eggs together with egg yolk, fine caster sugar and inverted sugar until the batter drops from the beaters in a slow ribbon-like shape. Meanwhile, whisk egg whites with egg white powder and fine caster sugar (1.76 oz) until the mixture is stiff. Mix the egg yolk and whole eggs in the meringue. Add flour, almond powder and raspberry powder, mix it all together and add melted butter. Cook in a frame, on a silicon sheet, at 180 °C - 356 °F for approximately 10 minutes, in a ventilated oven.

■ Croustillant

Soufflétine (réf. 21820)	2,11 oz
55% Confectioner praliné (réf. 21069)	6,17 oz
Melted butter	0,52 oz
Vanuari 63 % couverture chocolate (réf. 20047)	1,23 oz

Process: melt couverture chocolate, add Soufflétine, then add lukewarm praline and melted butter. Set the mix in 20 cm diameter inserts. Store in the refrigerator.

Setting out: coat Rondo (réf. 29787) tins with chocolate cream. Add a stripe of raspberry biscuit, circle it with cream and add frozen sweet pepper and raspberry insert on top. Pour remaining cream on top and finish with croustillant. Put through deep freezer.

Finishing touches: remove tins. Wait until the temperature reaches approximately 5°C - 41 °F. Spray red chocolate (réf. 27935) with spray gun. Chocolate Decorations and red icing cone.



Recette élaborée par Philippe Parc
Meilleur Ouvrier de France (Pâtisserie)
Champion du Monde (Pâtissier, Chocolatier, Glacier)

