

Entremet Caramélia

par Cecilecooks



Repos : 2 heures facultatives réfrigérateur (biscuits), 1 heure (refroidir biscuit), 30 minutes congélateur (biscuit+croustillant), 2 heures réfrigérateur (refroidir crémeux), 30 minutes congélateur (biscuit+croustillant+crémeux), 6 heures minimum congélateur (entremet), 5 heures réfrigérateur (décongeler l'entremet)

Cuisson : 15-20 minutes (biscuit), 10 minutes (crémeux), 5 minutes (mousse)

Quantité : un entremet de 18 à 20 cm de diamètre soit environ 6 personnes

Difficulté : 3

Rétro-planning :

On peut tout faire la veille ou sur plusieurs jours.

- le biscuit amande et miel (J-1 ou bien avant)
- le croustillant Cara crakine (J-1 ou bien avant, mais après le biscuit)
- le crémeux citron et Caramélia (J-1 ou bien avant, mais après le biscuit)
- la mousse allégée Caramélia (J-1 ou bien avant, mais après le biscuit, le croustillant et le crémeux) et derrière immédiatement le montage,
- le décor et la décongélation (le jour J et 5 heures avant la dégustation)

Ingrédients :

Pour le biscuit aux amandes et au miel (recette de Valrhona)

2 œufs entiers

20 gr de miel (plutôt neutre comme l'acacia)

20 gr de sucre semoule

20 gr de poudre d'amandes
30 gr de farine T45
2 gr de levure chimique
25 gr de beurre fondu
30 gr de crème fleurette à 30% de MG

Pour le croustillant *Cara crakine*

75 gr de Cara crakine

Pour le crémeux citron et Caramélia

35 gr de sucre semoule
15 gr de beurre
40 gr de crème fleurette à minimum 30% de MG
20 gr de jus de citron
5 gr de glucose
50 gr de chocolat de couverture Caramélia 36%
1/2 zeste de citron

Pour la mousse allégée Caramélia

135 gr de lait entier
255 gr de crème fleurette 30 % de MG minimum
180 gr de chocolat de couverture Caramélia 36%
3 gr de gélatine (soit une feuille + une moitié)

Pour la finition

grué de cacao, billes de chocolat, noisettes entières, brisures de sablés, zeste de citron, feuille d'or etc.

Procédé :

Pour le biscuit aux amandes et miel

- 1 - Mélanger au fouet (à la main) ou à la feuille (au robot) les œufs, le miel et le sucre semoule.
- 2 - Dans un autre cul de poule/saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger.
- 3 - Fondre le beurre. L'ajouter au mélange précédent. Puis ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau.
- 4 - Laisser reposer 2 heures (et plus) au réfrigérateur.

Attention : personnellement, je n'avais pas le temps, j'ai donc immédiatement enfourné.

5 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Verser la préparation sur une plaque (recouverte de papier cuisson), dans un cercle ou dans un moule (chemisé de papier cuisson ou dans un moule en silicone graissé) pour obtenir à la fin un disque d'environ 18 à 20 cm de diamètre avec 1 cm d'épaisseur.

6 - Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson et surveiller à partir de 15 minutes. Le biscuit est cuit quand au touché, il rebondit légèrement et que la pâte reprend sa position normale quand on enfonce légèrement le doigt dedans. Réserver à température ambiante jusqu'à complet refroidissement.

Attention : si on prépare le biscuit à l'avance : on le filme dans du film étirable quand il est tiède, puis on le met dans du papier aluminium pour qu'il reste bien moelleux. On le conserve ainsi jusqu'au lendemain à température ambiante ou on le congèle si c'est pour l'utiliser bien plus tard.

Le crémeux citron et Caramélia

- 1 - Couper le beurre en dés. Zester le citron très très finement (idéalement en utilisant une râpe Microplane) et faire chauffer la crème avec ces zestes de citron (on ne cherche pas l'ébullition, juste un mélange chaud. Placer le chocolat Caramélia dans un petit cul de poule et le faire fondre doucement au bain-marie (au dessus d'une casserole contenant un fond d'eau chaude) ou très très très doucement au micro-onde (en mélangeant et en surveillant toutes les 15 sec). Et enfin, presser le jus du demi citron et le faire légèrement tiédir au micro-onde.
- 2 - Faire un caramel à sec avec le sucre : mettre 1/3 du sucre dans une casserole et mettre sur feu doux. Quand il est fondu, ajouter un autre tiers. Quand il est fondu ajouter le dernier tiers. Le caramel est prêt quand tout le sucre est fondu et que la couleur du caramel est brun soutenu (couleur Carambar).
- 3 - Quand le caramel est prêt, ajouter les dés de beurre. Mélanger, sur avec une cuillère en bois ou une spatule, toujours à feu doux. Quand le mélange est homogène, ajouter la crème chaude contenant les zestes de citron et mélanger pour continuer de décuire le caramel.
- 4 - Verser ce caramel en 3 fois sur le chocolat Caramélia en remuant énergiquement : on cherche à réaliser une émulsion. On utilise une maryse/cuillère en bois/spatule, on se place au

centre du cul de poule et on frictionner énergiquement le mélange. Quand l'ensemble est homogène on ajoute le deuxième tiers, on frictionne. Puis le troisième tiers.

5 - Ajouter petit à petit le jus de citron jaune tiédi. Mélanger bien pour conserver l'émulsion. Mixer si besoin (avec un mixeur plongeant) pour parfaire la texture du crémeux ou si les zestes de citron semblent trop gros donc désagréables à la dégustation.

6 - Filmer la préparation au contact (c'est-à-dire que le film étirable touche le crémeux pour que l'air ne puisse pas circuler entre les deux) et laisser cristalliser (refroidir) au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Le croustillant Caracrakine (et le début du montage)

1 - Quand le biscuit aux amandes et miel est froid, découper un disque à un diamètre inférieur de 1 cm à maximum 2 cm au diamètre de votre cercle

Attention : si vous utilisez un moule comme le miens, le disque doit être de la taille de la base du moule, soit cm.

2 - Placer le cara crakine dans un bol et réchauffer le mélange entre 15 et 30 secondes au micro-onde, jusqu'à ce qu'il soit bien souple (mais pas trop liquide !) pour pouvoir le travailler.

3 - L'étaler alors immédiatement sur le biscuit avec une palette ou le dos d'une cuillère à soupe. Répartir uniformément le cara crakine sur toute la surface. Réserver en plaçant ce petit montage au congélateur.

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le cara crakine est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).

4 - Quand le montage précédent est bien froid et solide (compter 15 minutes environ), étaler uniformément le crémeux citron et caramélia sur la couche de cara crakine. Utiliser pour cela une poche à douille ou une palette ou à défaut le dos de cuillère à soupe. Réserver en plaçant ce petit montage au congélateur.

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le crémeux est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).



La mousse allégée Caramélia (et la fin du montage)

Attention : avant de commencer cette dernière partie, il faut s'assurer que le montage précédent (biscuit+caracrakine+crèmeux) est bien froid, pris et solidaire.

1 - Préparer le cercle à pâtisserie : pour cela poser le cercle à entremet sur une plaque ou dans un plat allant au congélateur et recouvert d'une feuille guitare/d'un film étirable/ou un papier cuisson. Chemiser le cercle d'une feuille de rhodoïd/papier guitare/ou à défaut de papier cuisson.

Attention : chemiser un cercle c'est recouvrir le pourtour intérieur des parois avec un papier permettant de démouler facilement l'entremet par la suite.

2 - Faire tremper la gélatine dans un cul de poule/saladier rempli d'une grande quantité d'eau glacée (eau froide+glaçons). Veiller à ce que les feuilles ne se collent pas l'une à l'autre

3 - Couper en tous petits morceaux le chocolat. Porter à ébullition le lait. Quand il bout, ajouter la gélatine bien essorée.

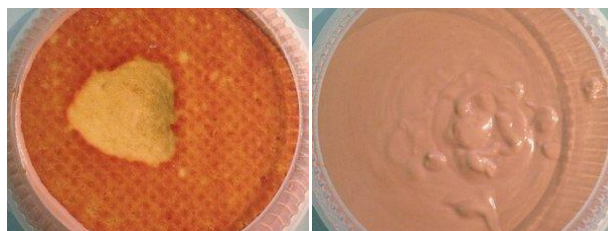
4 - Verser environ 1/3 du liquide chaud (lait+gélatine) sur le chocolat et mélanger énergiquement : ici encore on veut réaliser une belle émulsion, c'est-à-dire obtenir une texture lisse, élastique et bien brillante. On utilise une maryse/cuillère en bois/spatule, on se place au centre du cul de poule et on frictionne énergiquement le mélange. Quand l'ensemble est homogène on ajoute le deuxième tiers, on frictionne. Puis le troisième tiers et on mélange à nouveau en veillant à conserver cette texture.

5 - Monter alors immédiatement la crème fleurette au fouet/batteur électrique jusqu'à ce que la crème soit montée et mousseuse (donc pas tout à fait ferme).

Attention : une crème montée et mousseuse est plus facile à mélanger à un autre appareil qu'une crème montée et ferme.

6 - Couler immédiatement cette crème au fond du cercle. Déposer à l'envers et au milieu de cette mousse l'insert précédent (biscuit+croustillant+crèmeux). L'enfoncer légèrement pour que la mousse remonte sur les côtés de l'entremet et qu'elle vienne au niveau du biscuit.

Attention : en effet, le montage se fait à l'envers (il sera retourné quand il sera durci au congélateur). Quand on met l'insert dans la mousse Caramélia, le crèmeux est en contact de la mousse, tandis que nous nous voyons le biscuit aux amandes. Donc quand on retournera l'entremet, le biscuit sera bien tout en bas.



7 - Placer immédiatement le tout au congélateur, bien à l'horizontal, jusqu'à ce que l'entremet soit pris (environ 6h).

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le crémeux est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).

Les finitions

1 - Sortir l'entremet du congélateur et le décercler (pour moi il faut démouler). Le retourner pour le placer immédiatement sur sa base (le biscuit).

2 - Décorer selon l'inspiration : du cacao amer ou du sucre glace à saupoudrer, des éclats de caramel, des zestes de citron, des billes de chocolat, des gouttes pour imiter la rosée, du gruë de cacao, des brisures de biscuits, des noisettes torréfiées, etc.

3 - Placer alors sur le plat de service et laisser décongeler l'entremet tout doucement au réfrigérateur pour environ 5 heures.



Coup de fouet

- le Cara crakine peut être remplacé certes par le l'Ovomaltine crunchy et surtout par le traditionnel croustillant praliné (voire la recette de mon entremet Croustillance au caramel).

- le chocolat de couverture Caramélia de Valrhona est unique. J'ai déjà vu au rayon des supermarchés des tablettes de chocolat Nestlé dessert au caramel, mais ça n'a rien à voir au niveau du goût. Mais vous pouvez quand même tenter si cela vous inspire.

- pour un entremet sans gluten, on peut remplacer le biscuit par un biscuit sans farine comme un financier nature ou une dacquoise aux amandes.