

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va faire un entremet spécialement pour l'été : Frais et fruité.



Nous associerons donc la fraîcheur de la mûre et du kiwi avec la douceur d'une mousse au yaourt de brebis (avec une pointe de zest de citron vert).

Pour apporter encore un peu de douce acidité, on parfumerà cette mousse avec un peu de fruits de la passion.

La base de l'entremet sera de la pâte de gâteau basque.

Pour apporter de la mâche, on ajoutera également un biscuit à l'amande aromatisé au citron vert.

La mûre se retrouvera sous la forme d'une compotée et le kiwi sous forme de chantilly.

Allez c'est parti pour un entremet pour 8-10 personnes de 22 cm de diamètre.

A – INGREDIENTS

1. Pour la pâte à gâteau basque :

- 80 g de beurre pommade.
- 80 g de sucre.
- 40 g de poudre d'amande.
- 20 g d'œuf.
- 1 jaune.
- 1,5 g de sel.
- 100 g de farine T55.
- 25 g de farine T45 (ou tout T55).

2. Pour le biscuit amande-citron :

- 25 g de beurre.
- 100 g d'œuf.
- 25 g de sucre inverti (ou du miel neutre).
- 20 g de sucre.
- 50 g de poudre d'amande.
- 40 g de crème 35% MG.

- 45 g de farine T55.
 - 3 g de levure chimique.
 - Zest d'1/2 citron vert.
 - 1 g de sel.
 - Colorant vert
3. **Pour la compotée de mûre :**

- 8 g de glucose.
- 200 g de purée de mûre.
- 17 g de sucre.
- 3,5 g de pectine Nappage.

4. **Pour la Chantilly au Kiwi :**

- 100 g de crème liquide 35% MG.
- 70 g de mascarpone.
- 25 g de sucre glace.
- 5 g de kremfix.
- 100 g de purée de Kiwi froide.
- Colorant vert.

5. **Pour la mousse au yaourt de brebis – fruits de la passion :**

- 8 g de gélatine.
- 47 g de jaunes d'œufs.
- 13 g de sucre semoule.
- 93 g de sucre semoule.
- 23 g d'eau.
- 333 g de yaourt de brebis.
- Zest d'1/3 de citron vert.
- 247 g de crème montée.
- 53 g de pulpe de fruits de la passion (3 fruits).

6. **Pour la gelée de mûre :**

- 50 g de purée de mûre.
- 3 g de gélatine 200 Bloom.

7. **Pour le glaçage brillant blanc :**

- 8 g de gélatine 200 Bloom.
- 150 g d'eau.
- 120 g de crème liquide 35% MG.
- 200 g de sucre.
- 60 g de poudre de lait entier.
- Dioxyde de titane.

B – PREPARATION :

1. **La pâte à gâteau basque (à préparer la veille):**

- Dans un grand récipient, mélangez ensemble, avec une spatule, le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amande.
- Quand le mélange est homogène et sableux, incorporez les œufs et le jaune un par un.
- Quand le mélange est homogène incorporez les farines et le sel.
- Pétrissez légèrement à la main.
- Mettez en forme rectangulaire, filmez et laissez au réfrigérateur 2 h ou une nuit.
- Préchauffez le four à 155°C
- Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur.
- Détaillez un disque de 20 cm.
- Badigeonnez d'œuf battu avec un pinceau.



- Enfourez pendant 25 min.



2. **Le biscuit amande-citron (à préparer la veille):**

- Préchauffez le four à 170°C.
- Faites fondre le beurre dans une casserole.
- Fouettez les autres ingrédients ensemble.
- Ajoutez le beurre chaud et fouettez juste pour l'incorporer.
- Versez dans un moule 22 cm x 22 cm.
- Enfourez pendant 7-8 min.



- Détaillez un disque de 20 cm.

3. **La compotée de mûre (à préparer la veille):**

- Faites chauffer la purée de mûre et le glucose dans une casserole.
- Ajoutez petit à petit le sucre préalablement mélangé avec la pectine.
- Mélangez au fouet.
- Portez à ébullition.

4. **La chantilly au Kiwi (à préparer la veille):**

- Commencez à fouetter la crème bien froide avec le mascarpone.
- Ajoutez le mélange sucre glace – Kremfix.
- Ajoutez un peu de colorant vert.
- Versez en filet la purée de kiwi froide lorsque la chantilly commence à monter.

5. **La mousse au yaourt de brebis – fruits de la passion (à préparer la veille):**

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Réalisez une pâte à bombe :
- Commencez à faire monter au fouet les jaunes d'œuf avec les 13g de sucre.
- Réalisez un sirop avec l'eau et les 73 g de sucre.
- Lorsque le sirop atteint 121°C, versez le sur les jaunes montés.
- Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une pâte à bombe froide.
- Faites fondre la gélatine au micro-onde (20 sec à force moyenne ou faible...la gélatine ne doit pas dépasser 50°C).
- Ajoutez la gélatine fondue, le yaourt, le zeste de citron et les fruits de la passion à la pâte à bombe et mélangez délicatement avec un fouet.

- Intégrez délicatement la crème montée, en 3 fois, avec une maryse.

6. La gelée de mûre :

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Faites chauffer la purée de mûre sans dépasser 60°C.
- Incorporez la gélatine.

7. Le glaçage blanc (à préparer la veille):

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Dans une casserole chauffez l'eau, la crème et le sucre.
- A ébullition, intégrez la poudre de lait, mélangez et cuisez à 103°C.
- Hors du feu, ajoutez la gélatine et le dioxyde de titane.
- Mixez au mixeur plongeant en essayant de ne pas faire de bulles.
- Passez au chinois, filmez au contact et laissez au réfrigérateur pour la nuit.

C – MONTAGE :

- Posez le disque de pâte à gâteau basque dans un cercle de 20 cm de diamètre.
- Versez la compotée de mûre.



- Posez le disque de biscuit amande – citron.



- Etalez une couche de 5-10 mm de chantilly au kiwi.
- Réservez 1 heure au congélateur.
- Chemisez un disque à entremet de 22 cm de diamètre avec du film plastique.
- Placez une bande de rhodoïd tout autour.
- Versez la mousse au yaourt-passion et faites remonter la mousse sur les cotés.
- Sortez l'insert du congélateur et déposez-le à l'envers dans la mousse (le gâteau basque vers le haut).



- Rajoutez de la mousse si nécessaire et lissez à la spatule pour avoir de la mousse bien autour de l'insert.



- Réservez au réfrigérateur pour la nuit.
- Le lendemain, placez l'entremet au congélateur 3h avant de le napper.
- Faites chauffer le glaçage au bain marie.
- Démoulez l'entremet glacé et posez le sur un cercle à entremet de petit diamètre pour le surélever avant glaçage.



- Lorsque le glaçage atteint 28-29 °C, versez le en 1 fois sur l'entremet glacé.



- Réalisez la gelée de mûre et déposez des petits disques de gelée de taille différente avec une cuillère.
- Pochez des boules de chantilly au kiwi.



- Râpez des zest de citron vert.

Bon appétit !!