



Entremet Cœur de joie



Cet entremet est composé d'un biscuit Bambukuch cuit couche par couche dans un four très chaud, d'un cœur au fromage blanc fourré d'une confiture de prunes et d'un crémeux au thé matcha

Biscuit Bamkuch

Matériels :

Culs de poules, cornes, fouet, palette coudée, Batteur, zesteur, balance, four, tapis silicone Silikomart (tapis roulade 02), plaque de cuisson épaisse

Ingédients :

	<u>20 pers</u>	<u>120 pers</u>
Pâte d'amande 50/50	133 gr	665 gr
Gousse vanille	1	5
Zeste de citron	1	5
Rhum	31 gr	155 gr
Nougatine broyé	131 gr	655 gr
Beurre pommade	390 gr	1950 gr
Jaunes d'œufs	390 gr	1950 gr
Sucre glace	665 gr	825 gr
Blancs d'œufs	590 gr	2950 gr
Sucre semoule	254 gr	1270 gr
Farine type 45	325 gr	1625 gr
Amidon de maïs	100 gr	500 gr

Progression

1 : Battre dans l'ordre jusqu'à blanchissement , la pâte d'amande , le beurre pommade, sucre glace, vanille, zeste de citron, nougatine grossièrement hachée , rhum, jaunes d'œufs



2 : Montez les blancs avec le sucre semoule en neige (assez ferme)



3 : Mélangez la farine et l'amidon au mélange n°1 puis incorporez les blancs montés sans trop mélanger



4 : Pesez et étalez 500 gr de cette préparation sur un silpat silikomart tapis roulade 02



5 : Enfournez à 280 ° pendant 2 à 3 min jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée



6 : Etalez à nouveau 500 gr de préparation et enfournez 2 à 3 min, répétez cette opération jusqu'à l'obtention de 5 couches



7 : Une fois les cuissons effectuées, emballez le biscuit encore tiède pour qu'il garde son moelleux et le conserver au frigo



Confiture de prunes

Matériels :

Cul de poule, spatule, moule à tarte, mixeur, cruche, four, balance, silpat demi-spères 3 cm...

Ingrédients :

	<u>20 pers</u>	<u>120 pers</u>
Prunes	800 gr	4800 gr
Sucre semoule	160 gr	960 gr
Vinaigre balsamique	1 C à S	6 C à S
Cannelle	½ C à C	3 C à C
Vanille	1 gousse	6 gousses



Progression

1 : Dénoyautez et coupez les prunes



2 : Mélangez le vinaigre balsamique, le sucre semoule et les prunes dans le cul de poule



3 : Disposez le mélange dans un plat à tarte et cuire à 170° pendant 2h sans remuer



4 : Versez le mélange dans une cruche avec la cannelle et la gousse de vanille raclée et mixez le tout



5 : Versez 20 gr de confiture dans un silpat demi- sphère de 3 cm de diamètre et congelez à -30 ° pour un bon démoulage



Crémeux thé Matcha

Matériels :

Cul de poule , fouet, corne, casserole, tapis silikomart (tapis roulade 02), mixeur, balance, thermomètre...

Ingrédients : pour un tapis silicone 96 pièces

Crème fraîche	1008 gr
Jaunes d'œufs	216 gr
Sucre	144 gr
Gélatine feuille	14 gr
Thé Matcha	19 gr

Progression

1 : Fouettez les jaunes avec le sucre et le thé



2 : Portez la crème à ébullition puis la verser sur le mélange précédent .
Remettre à chauffer à 85 °



3 : Ajoutez la gélatine, mixez, moulez puis congelez



Glaçage rouge miroir

Matériels :

Balance, cul de poule, fouet, cornes, casserole, thermomètre, mixeur ...

Ingrédients : recette pour 120 pièces

Lait	144 gr
Crème 32 %	144 gr
Glucose	120 gr
Couverture blanche	360 gr
Gélatine feuille	10 feuilles
Sirop à 30 °	204 gr
Colorant rouge intense	2 gr
Déco relief	

Remarque : A réaliser la veille

Progression

1 : Faire bouillir le lait, la crème, le glucose et le sirop à 30 °

2 : Ajoutez la couverture blanche, le colorant et faire bouillir jusqu'à 103 °



3 : Ajoutez la gélatine préalablement ramollie, mixez et conservez au frais

Mousse décor thé Matcha

Matériels :

Batteur, gobelet carton, balance,
poche, corne, micro - onde

Ingédients : pour 120 pièces

Sucre semoule	150 gr
Farine type 45	150 gr
Œufs entier	150 gr
Levure chimique	20 gr
Beurre fondu tempéré	150 gr
Lait	30 gr
Thé matcha	10 gr
Colorant jaune et vert intense	1 pointe de chaque

Progression

1 : Fondre le beurre et le laisser tempéré

2 : Pesez et mettre tous les ingrédients au batteur



3 : Fouettez à fond pendant 5 min



4 : Versez 45 gr de cette préparation dans un gobelet en carton



5 : Cuire au micro - ondes à 800 w pendant 50 secondes



6 : Retournez le gobelet sur lui-même et réservez au frais

Mousse fromage blanc

Matériels :

Culs de poules, cornes, fouet, balance, batteur, casserole, thermomètre...

<u>Ingrédients :</u>	<u>20 pers</u>	<u>120 pers</u>
Sucre	83 gr	498 gr
Eau	23 gr	138 gr
Jaunes d'œufs	46 gr	276 gr
Fromage blc tempéré	229 gr	1374 gr
Gélatine feuille	12 gr	72 gr
Crème 36% montée souple	275 gr	1650 gr

Progression

- 1 : Portez le sucre et l'eau à ébullition 118 ° puis le verser sur les jaunes au batteur
- 2 : Blanchir puis verser la pâte à bombe sur le fromage blanc tempéré (20 °)



- 3 : Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et chauffée
- 4 : Montez la crème souple et l'incorporer au mélange précédent quand il aura atteint 27 °



Glaçage de l'entremet

1 : Réchauffer le glaçage à 35 ° puis glacez les cœurs immédiatement après les avoir démoulés (attention que le givre ne se dépose pas dessus)



2 : Enlevez l'excédent de glaçage à l'aide d'un pique à brochette planté dans le cœur et racler sur la grille , puis le déposer sur le biscuit bamkuch

Eventails chocolat

Matériels :

Plaque en inox, triangle ou spatule, palette coudée

Ingrédients :

Couverture noire 500 gr

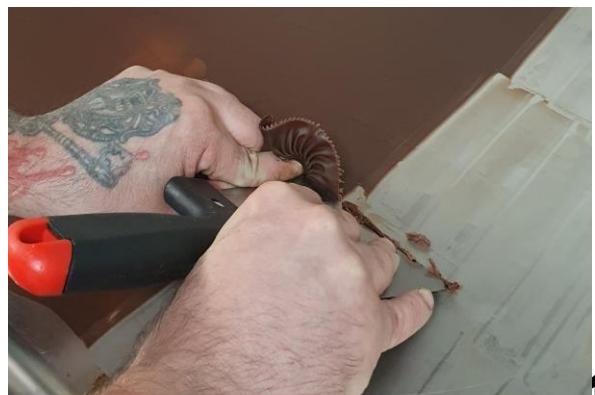
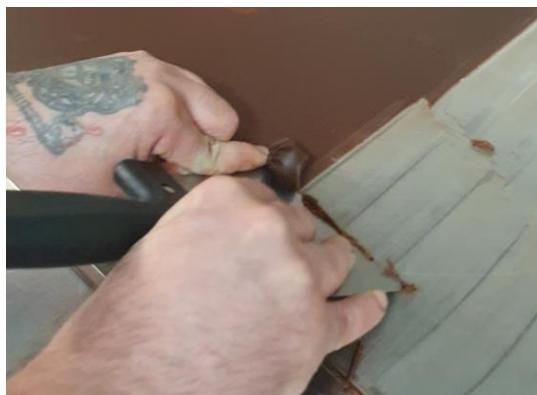
Progression

1 : Chauffez la plaque inox à 60 ° , puis étalez 250 gr de couverture préalablement fondu



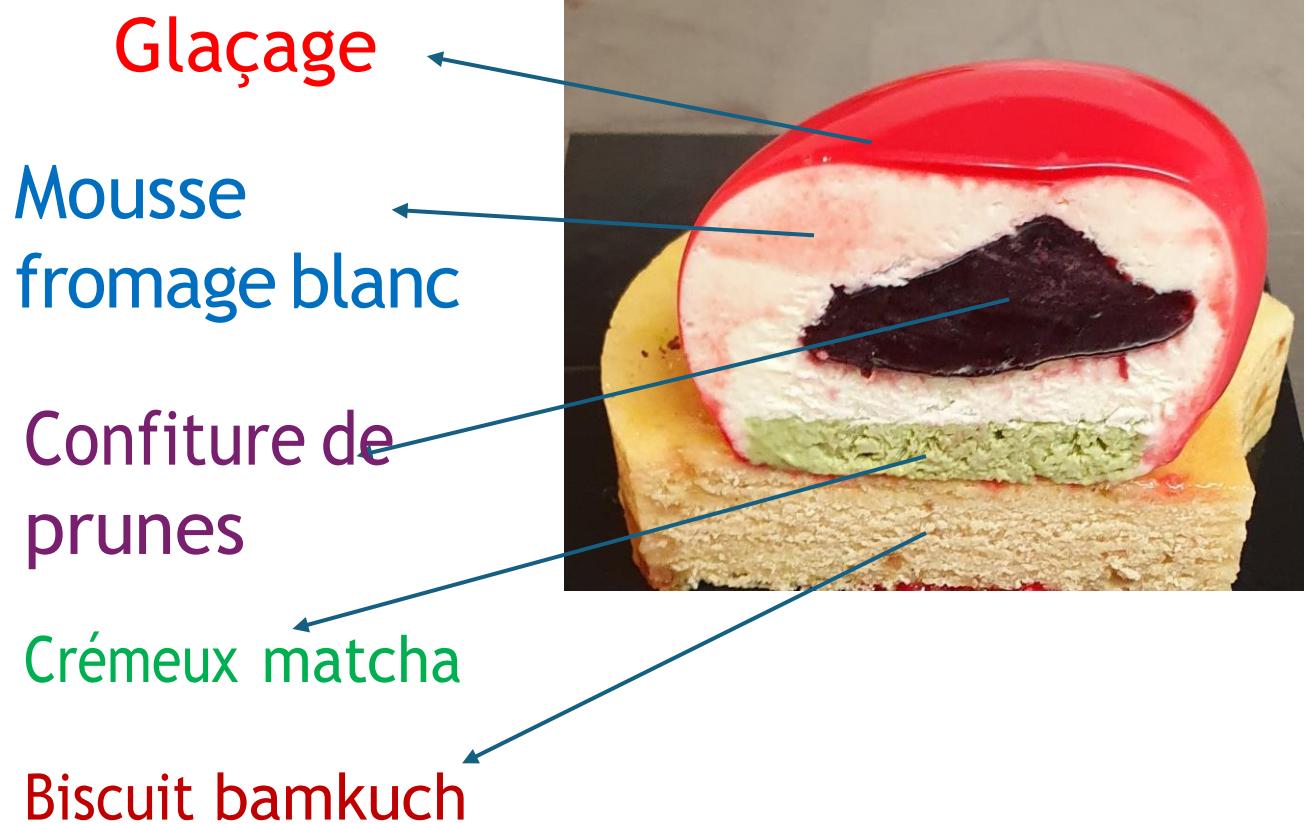
2 : Placez celle -ci au frais pendant 2 heures

3 : Sortir la plaque du réfrigérateur , la laisser tempéré et)à l'aide d'une spatule inox raclez une bande de chocolat d'à peu près 1.5 cm de large sur 20 cm de long



Montage

A fourrer dans un moule cœur silikomart SF 186



1 : Détaillez des inserts matcha et les réserver au congélateur



2 : Remplir 1/3 de mousse fromage blanc dans les moules cœur



3 : Pivotez les moules de gauche à droite pour répartir la mousse uniformément dans tout le moule



4 : Placez dans le fond du moule un insert prune et le recouvrir de mousse fromage blanc



5 : Placez le cœur crémeux matcha et lisser l'excédent de mousse



6 : Congelez le montage

7 : Découpez les biscuits à la watercut ou chefcut (forme vague 90 mm x 87 mm) ou carré si pas de machine de découpe

8 : Placez les éventails , la mousse ainsi que quelques fleurs de cerisiers en pâte à sucre

