Harmonie noisettes passion abricots

(pour 14 parts) un cadre de 40 sur 12cm.

Connecteur d'étapes

Ganache exotique

Vanille gousse	1/2 u
Purée de mangue	78g
Purée de passion	58g
Purée de coco	58g
Crème UHT DGF Royal	194g
Sirop de glucose	39g
Chocolat blanc absolu DGF Royal	233g
Trimoline	39g
Gélatine feuille or DGF	3.5g
Beurre fin DGF	97g

Biscuit noisettes

Beurre fin DGF	58g
Sucre semoule	49g
Trimoline	10g
Pâte de noisettes	20g
Oeufs	54g
Farine	54g
Levure chimique	1g
Brisures de noisettes	20g

Confit abricots

Purée d'abricots	97g
Abricots congelés	486g
Sucre semoule	58g
Eau	29g
Romarin	20g
Sauge	20g
Agar agar	2.5g
Sucre semoule	10g

Flocage orange

Colorant liposoluble orange	2g
Beurre de cacao	78g
Chocolat blanc absolu DGF Royal	87g

Socle base sablé

Farine	121g
Beurre pommade	189g
Sel	0.9g
Sucre glace	53g
Levure chimique	2.9g

Décors mendiants

Chocolat blanc	97g
Colorant liposoluble orange	0.9g
Abricots secs	58g
Noisettes torréfiées	58g
Mangue fraiche	155g

Progression

Réalisation de la ganache exotique

Faire tremper la gélatine et essorer.
Infuser la vanille dans les trois purées, la crème et le glucose.
Faire bouillir et verser sur la trimoline et le chocolat blanc.
Ajouter la gélatine.
A 30°c, incorporer le beurre pommade.
Monter à la feuille juste avant de dresser en cadre.

Réalisation du biscuit noisette

Monter ensemble, le beurre, le sucre, le sirop de sucre inverti et la pâte de noisette. Ajouter les oeufs progressivement.
Ajouter délicatement le mélange farine levure tamisé.
Dresser sur un tapis de cuisson de 24 sur 60 cm.
Disperser les brisures de noisettes. Cuire 10mn à 180°C.

Confit abricots

Faire bouillir l'eau et les 300 grammes de sucre.
Ajouter le romarin et la sauge, filmer et laisser infuser deux heures.
Filtrer le sirop et ajouter la purée et les abricots.
Mélanger l'agar agar avec les 50 grammes de sucre.
Ajouter ce mélange à la purée et faire bouillir 5 mn.
Couler dans deux tapis de cuisson de 40 sur 60 cm.

Pulvérisation flocage

Fondre le beurre de cacao avec le colorant à 40°c.
Mixer, ajouter le chocolat.
Tempérer à 32°c avant de pulvériser sur les entremets congelés.

Socle base sablé

Sabler le beurre pommade avec le sel et la farine.
Ajouter le sucre glace et la levure chimique.
Finir de fraser à la main.
Passer au froid positif, abaisser à 2.5mm. (Taille légèrement supérieure à l'entremets ou à la part de l'entremets).
Cuire 12mn à 170°c entre deux tapis de cuissons perforés pendant 12 mn.
Refroidir et pulvériser.

Décors mendiants

Couler une fine abaisse de chocolat blanc colorée marbrée.
Détailler les éléments en fonction de la taille de vos entremets.
Retourner et coller les noisettes torréfiées et les abricots secs au chocolat blanc avec un cornet. Ajouter une brindille

