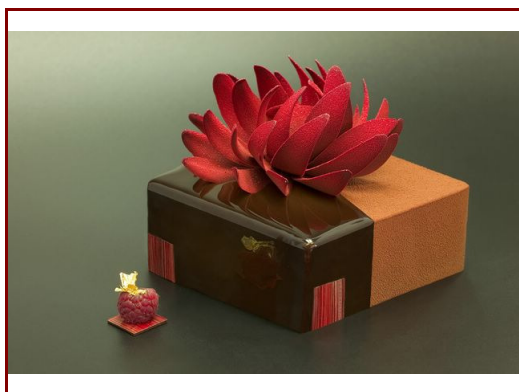




# Entremets Chocolat Vanille-Framboisine



**Description**

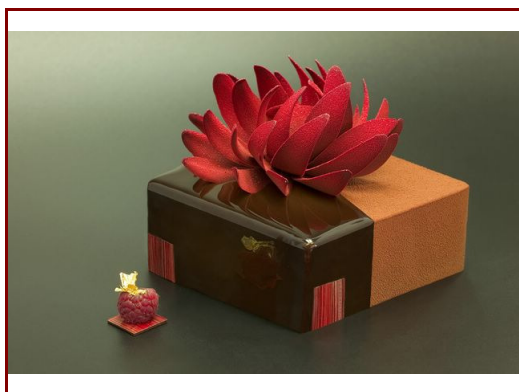
Olivier Bajard  
 Champion du monde des Métiers du dessert  
 "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"

<b>Portions</b>	
<b>Temp.</b>	180

ECOLE INTERNATIONALE DE PATISSERIE

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
<b><u>Pâte sablée</u></b>	Beurre pommade Sucre glace Sel fin ----- Farine T55 =====	88 g 32 g 1 g  80 g	Monter le beurre, le sucre glace et le sel ensemble. Incorporer la farine et mélanger. Abaisser la pâte à 0.3cm. Cuire à 180°C four à sol ou 155°C four à air pulsé pendant 15 minutes. Imperméabiliser avec du beurre mycryo.
<b><u>Biscuit chocolat</u></b>	Jaunes d'œufs (1=20g) Œuf (1=50 gr) Sucre inverti Sucre semoule ----- Farine T55 Cacao poudre 10% MG ----- Beurre clarifié Cacao pâte Sambirano ----- Blancs d'œufs (1=30g) ----- Blancs d'œufs en poudre Sucre semoule Sel fin =====	80 g 40 g 20 g 20 g  40 g 20 g  20 g 20 g  100 g  2 g 50 g 1 g	Monter au ruban les œufs, les jaunes et les sucres. Monter "au bec d'oiseau" les blancs avec le sucre, le sel et les blancs d'œufs en poudre. Incorporer la farine et le cacao poudre préalablement mélangé et tamisé dans A. Incorporer le beurre et la cacao pâte chauffé à 50°C dans A+B. Incorporer la moitié de la meringue dans A+ B+ C. Mélanger la masse dans la deuxième moitié de la meringue. Couler la masse dans 1 cadre de 36 x 57 cm. Cuire à 155°C four à air pulsé pendant 25 minutes. Découper après refroidissement 2 tranches de 0.7cm d'épaisseur.
<b><u>Coulis de mûre</u></b>	Pulpe de mûre ----- Sucre semoule Alginate Gomme de xanthane ----- Pulpe de mûre Sirop de mûre	172 g  30 g 5 g 2 g  80 g 80 g	Mélanger à sec le sucre, l'alginate et la gomme xanthane. Verser le mélange dans la première partie de purée. Chauffer au bain marie à 60°C. Incorporer le reste de purée, le sirop et la crème de mûre. Mixer. Garnir 1 couche sur le plastique et une

# Entremets Chocolat Vanille-Framboisine



**Description**

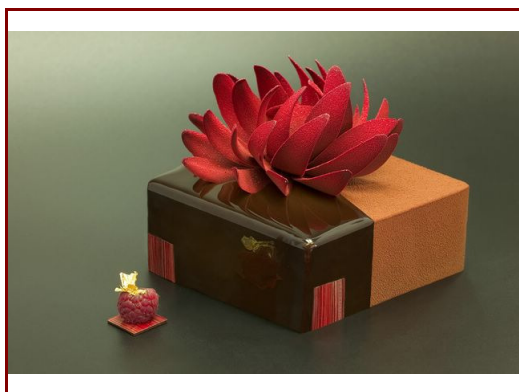
Olivier Bajard  
Champion du monde des Métiers du dessert  
"Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"

<b>Portions</b>	
<b>Temp.</b>	180

ECOLE INTERNATIONALE DE PATISSERIE

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
	Crème de mûre	32 g	couche sur le biscuit.
	Arôme de mûre	2 g	Poser les framboisines sur le coulis étalé préalablement sur le biscuit.
	-----		
	Framboisines fraîches	125 g	
	=====		
<b><u>Meringue pour les mousses</u></b>	Sucre semoule	84 g	
	Blancs d'œufs montés	141 g	Monter "au bec d'oiseau" les blancs avec le sucre.
	=====		
<b><u>Mousse au chocolat</u></b>	Lait entier	50 g	
	Crème 35% de MG	25 g	Bouillir le lait et la crème, puis verser sur les jaunes.
	-----		
	Jaunes d'œufs (1=20g)	60 g	Incorporer la préparation dans les chocolat préalablement fondus à 50°C.
	-----		
	Couverture 70%	75 g	Mixer.
	Cacao pâte	38 g	Mélanger la ganache dans la crème fouettée.
	-----		
	Crème fouettée 35% de MG	200 g	Versez le mélange dans la meringue et finir de mélanger délicatement.
	Meringue	75 g	Garnir en 2 couches .
	=====		
<b><u>Crème pâtissière</u></b>	Lait entier	300 g	
	Crème 35% de MG	90 g	Faire bouillir le lait, la crème et la vanille avec le sucre et le stabilisateur
	Vanille gousse	3 g	préalablement mélangé.
	-----		
	Sucre semoule	30 g	Blanchir les jaunes avec le sucre et la poudre à crème.
	Stabilisateur crème pâtissière	3 g	Délayer l'appareil avec le lait chaud, puis verser le tout dans la casserole.
	-----		
	Jaunes d'œufs (1=20g)	60 g	Cuire au premier bouillon l'ensemble des ingrédients.
	-----		
	Sucre semoule	30 g	Incorporer la gélatine préalablement hydratée et chauffée.
	Poudre à crème	25 g	
	-----		
	Gélatine poudre 150 Bloom	2 g	
	Eau	8 g	

# Entremets Chocolat Vanille-Framboisine



**Description**

Olivier Bajard  
Champion du monde des Métiers du dessert  
"Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"

<b>Portions</b>	
<b>Temp.</b>	180

ECOLE INTERNATIONALE DE PATISSERIE

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
	===== Meringue	75 g	Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid.
	----- Crème pâtissière	500 g	Fouetter et monter la crème pâtissière froide.
	----- Arôme de mûre	3 g	Monter la crème fouettée mousseuse. Ajouter l'arome à la fin.
	----- Crème fouettée 35% de MG	150 g	Incorporer la pâtissière dans la crème fouettée. Ajouter la meringue froide.
	=====		