

# Entremet choco-passion

---

## Ingrédients

### Pour les ramequins :

- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre

### Crémeux passion :

- 60g de purée de passion
- 32g de sucre semoule
- 1 œuf entier
- 5g de masse gélatine (gélatine 200 bloom)
- 26g de beurre pommade

### Praliné noisette et fleur de sel :

- 165g de noisettes brutes
- 80g de sucre semoule
- 25g d'eau
- 3g de fleur de sel

### Praliné noisette feuilleté :

- 38g de praliné noisette et fleur de sel
- 11g de chocolat au lait Jivara Valrhona
- 20g de gavottes

### Biscuit dacquoise noisette :

- 44g de poudre de noisettes
- 50g de sucre glace
- 50g de blancs d'œufs
- 16g de sucre semoule
- 32g de noisettes émondées entières

### Mousse au chocolat au lait :

- 120g de lait
- 30g de jaunes d'œufs
- 3g de sucre semoule
- 2g de gélatine en poudre 200 bloom
- 15g d'eau
- 232g de chocolat lait Jivara Valrhona
- 225g de crème liquide entière



### Glaçage au chocolat :

- 12g de gélatine (en feuille 200-225 bloom)
- 105g d'eau
- 210g de sucre en poudre
- 75g de glucose
- 195g de crème liquide entière
- 75g de cacao en poudre

### Glaçage passion :

- 25g de sucre semoule
- 25g de glucose
- 12g d'eau
- 19g de lait concentré non sucré demi-écrémé
- 25g de chocolat blanc ivoire Valrhona
- 1,8g de gélatine (en feuille 200-225 bloom)
- 5g de jus de passion
- 4g d'huile de pépins de raisins
- QS colorant jaune en gel hydrosoluble

### Finitions :

- QS de poudre dorée alimentaire
- QS de noisettes émondées et torréfiées

## **Préparation - Temps de préparation : 2 h - Nbre de personnes : 6**

### **ÉTAPE 1 - Crèmeux passion :**

Fouettez l'œuf et le sucre dans un saladier. Pendant ce temps, faites chauffer la purée de passion puis incorporez-la au mélange œuf-sucre. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à 84°C. Incorporez à chaud la masse gélatine. Bien remuez. Laissez refroidir à 35°C, puis incorporez le beurre pommade. Emulsionnez au mixeur plongeant puis versez le tout dans 6 petites moules Silikomart (SF027). Bloquez au froid.

### **ÉTAPE 2 - Praliné noisette et fleur de sel :**

Étalez les noisettes sur une plaque de cuisson et faites-les torrifier 30 minutes à 150°C. Réalisez un caramel en faisant cuire le sucre et l'eau à 180°C. Versez immédiatement les noisettes dans le caramel, puis bien remuez. Parsemez de fleur de sel, mélangez. Étalez sur une feuille de papier cuisson. Dès que le caramel a refroidi, mixez les noisettes caramélisées jusqu'à l'obtention d'une pâte à praliné. Réservez au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

### **ÉTAPE 3 - Praliné noisette feuilleté :**

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie puis ajoutez-y le praliné ainsi que les gavottes émiettées. Mélangez délicatement et réservez à température ambiante.

### **ÉTAPE 4 - Biscuit dacquoise noisette :**

Faites torrifier les noisettes au four à chaleur tournante à 160°C pendant 15 min. Puis concassez-les grossièrement. Mélangez et tamisez le sucre glace et la poudre de noisettes. Montez les blancs en neige puis ajoutez progressivement le sucre semoule et fouettez jusqu'à l'obtention d'une meringue bien blanche et brillante. Incorporez délicatement le sucre glace et la poudre de noisettes aux blancs, en mélangeant délicatement. Versez le mélange dans un cercle de 20 cm de diamètre posé lui-même sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et ajoutez-y les noisettes concassées. Enfournes pour 30 à 35 minutes dans un four préalablement chauffé à 165°C (le biscuit est cuit lorsqu'il est bien doré et ferme au touché). Démoulez et laissez refroidir. Emporte-pièces le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 60 mm de diamètre, tartinez-le de praliné noisette feuilleté et bloquez au froid.

### **ÉTAPE 5 Mousse au chocolat au lait :**

Faites bouillir le lait, versez sur les jaunes préalablement mélangés au sucre, puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à 83°C. Ajoutez la masse gélatine et mélangez. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajoutez la crème anglaise au chocolat en plusieurs fois. Mixez. Faites refroidir la ganache à 40°C. Fouettez la crème liquide entière jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse. Une fois la ganache suffisamment refroidie, ajoutez la crème fouettée délicatement.

### **ÉTAPE 6 Montage :**

Dans les moules, versez un bon centimètre de mousse au chocolat lait, ajoutez le crèmeux passion, puis de nouveau de mousse puis le biscuit avec le praliné à raz bord. Filmez et bloquez au froid toute une nuit.

### **ÉTAPE 7 Glaçage au chocolat :**

Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Portez à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et la crème liquide entière. Laissez bouillir une minute. Ajoutez hors du feu le cacao en poudre tamisé. Remuez convenablement, puis incorporez la gélatine préalablement essorée. Mixez, passez au tamis et transvasez dans un verre à bec verseur. Laissez refroidir jusqu'à 30-32°C avant utilisation.

### **ÉTAPE 8 Glaçage passion :**

Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer à feu doux l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à 103°C. Versez le mélange sur le chocolat blanc. Mélangez puis ajoutez le lait concentré non sucré. Ajoutez la gélatine préalablement essorée. Mélangez convenablement. Ajoutez le jus de passion, le colorant jaune (la pointe d'un couteau). Ajoutez l'huile de pépins de raisins. Mixez. Passez au tamis et versez le glaçage dans un petit récipient. Laissez refroidir jusqu'à 35°C avant utilisation.

### **ÉTAPE 9 Finitions :**

Démoulez les gâteaux congelés et placez-les sur une grille qui repose elle-même sur un plat profond. Versez le glaçage cacao uniformément. Une fois le glaçage suffisamment pris, déposez délicatement les gâteaux sur un plat de service. Bloquez au froid quelques minutes. A l'aide d'une pipette, déposez trois gouttes de glaçage miroir passion sur les gâteaux. Saupoudrez les noisettes coupées en deux de poudre dorée alimentaire et déposez-en une sur chaque petit gâteau. Conservez au réfrigérateur au minimum 4h avant dégustation.