

Tokushima

de Stéphane Pasco (pâtissier-chocolatier-glacier – Nantes, Vertou) – pour 3 entremets de 8 personnes.

I. Biscuit moelleux praliné

- ◆ 190 g de pâte de noisette
- ◆ 275 g de praliné amande noisette 50%
- ◆ 150 g de blancs d'œufs (1)
- ◆ 30 g de jaunes d'œufs
- ◆ 30 g de poudre à crème
- ◆ 4 g de sel fin
- ◆ 5 g de vanille liquide
- ◆ 225 g de beurre noisette
- ◆ 150 g de blancs d'œufs (2)
- ◆ 100 g de sucre semoule

Monter à la feuille, en 3^e vitesse pendant 5 min, la pâte de noisette, le praliné, les blancs d'œufs (1), les jaunes d'œufs, la poudre à crème, le sel fin et la vanille liquide.

Ajouter le beurre noisette puis les blancs d'œufs (2) montés avec le sucre semoule. Graisser un demi-cadre (30 x 40 cm) et cuire à 180°C pendant 20 min.

II. Crèmeux sudachi

- ◆ 110 g de purée de sudachi
- ◆ 30 g de crème fleurette
- ◆ 130 g d'œufs
- ◆ 100 g de sucre semoule
- ◆ 2,2 g de gélatine poudre
- ◆ 1,3 g d'eau froide
- ◆ 190 g de beurre tempéré

Faire bouillir la purée de sudachi, et la crème fleurette, ajouter les œufs mélangés avec le sucre semoule.

Donner un léger bouillon à l'ensemble. Faire tremper 8 min la gélatine en poudre dans l'eau froide puis l'ajouter au mélange. Ajouter le beurre tempéré puis mixer pendant 2 min.

III. Gelée de sudachi

- ◆ 80 g de purée de sudachi
- ◆ 40 g de purée de citron vert
- ◆ 70 g de sucre semoule
- ◆ 4 g de pectine jaune
- ◆ 2 g de gélatine poudre
- ◆ 12 g d'eau froide



Chauffer les deux purées. À 40°C ajouter le sucre semoule mélangé à la pectine jaune. Bouillir l'ensemble. Faire tremper 8 min la gélatine en poudre dans l'eau froide puis l'ajouter au mélange.

IV. Appareil chocolat lait

- ◆ 120 g de Jivara lactée
- ◆ 60 g de beurre de cacao
- ◆ 20 g d'huile

Fondre l'ensemble des ingrédients à 40/45°C.

V. Mousse gianduja

- ◆ 10 g de gélatine en poudre
- ◆ 50 g d'eau froide
- ◆ 500 g de crème fleurette
- ◆ 420 g de gianduja noisette lait

◆ 300 g de crème fouettée

Faire tremper 8 min la gélatine dans l'eau froide. Chauffer à 75°C et ajouter la crème fleurette. Verser en trois fois sur le gianduja noisette lait puis mixer.

À 25°C, ajouter la crème fouettée en deux fois

VI. Ganache montée Azelia (la veille)

- ◆ 35 g de crème
 - ◆ 0,4 g de gélatine poudre
 - ◆ 2 g d'eau froide
 - ◆ 40 g de chocolat Azelia 35%
 - ◆ 70 g de crème liquide
- Faire bouillir la crème. Faire tremper 8 min la gélatine dans l'eau froide. Verser en trois fois l'Azelia

35% puis mixer.

Ajouter la crème liquide puis mixer.

VII. Montage et finition

Découper le biscuit moelleux praliné en cercles de 16 cm. Ajouter le crèmeux sudachi, congeler.

Ajouter la gelée de sudachi, congeler.

Montage à l'envers : garnir un cercle de 18 cm de mousse gianduja et ajouter l'insert congelé.

Pulvériser l'appareil au chocolat au lait au pistolet puis, à l'aide d'une douille PF18, dresser la ganache montée Azelia.

Finir avec des plumes en chocolat au lait et apposer votre logo.