

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

PLUME



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN ET MAXIME GUÉRIN



Plume

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

Un design et des textures nouvelles, le plein de fraîcheur pour l'été.



Recette pour 6 cercles Oblongs 240 mm

BISCUIT ÉTIENNE

125 g de farine
52 g de miel
90 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
250 g de lait
10 g de vanille liquide
100 g de jaunes d'œufs
155 g d'œufs
230 g de blancs d'œufs
110 g de sucre
QS de colorant rouge fraise

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel, la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes, les œufs et la farine tamisée. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de l'épaissir sans faire bouillir. Mixer. Incorporer les blancs montés avec le sucre et le colorant. Etaler à 1100 g en Flexipat®. Cuire à 170°C environ 17 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le Flexipat®.

COMPOTÉE DE GOYAVE ET MANGUE

500 g de purée de goyave
500 g de mangues coupées en cubes
2 g de gomme de xanthane
15 g de sucre
15 g de dextrose
50 g de jus de citron vert
203 g de masse gélatine
(29 g de gélatine + 174 g d'eau)

Faire chauffer à 60°C la purée de goyave et le jus de citron vert avec le dextrose. Ajouter la masse gélatine et la gomme de xanthane mélangée au sucre. Mixer puis ajouter les dés de mangue. Couler la compotée dans un demi-cadre puis congeler.

MERINGUE GLUCOSÉE

46 g de sirop de glucose
30 g de blancs d'œufs

Chauffer tous les ingrédients au bain marie à 40°C et faire monter au batteur.

MOUSSE MASCARPONE CITRONNELLE

125 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
50 g de citronnelle ciselée
40 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
1,5 g de zestes de citron
52,5 g de masse gélatine
(7,5 g de gélatine + 45 g d'eau)
50 g de chocolat blanc Opalys
200 g de mascarpone
100 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** montée
75 g de meringue glucosée

Faire chauffer la crème et faire infuser dans la citronnelle ciselée pendant une nuit. Réaliser une crème anglaise traditionnelle cuite à 82°C. Chinoiser sur la masse gélatine, les zestes de citron et le chocolat blanc. Réaliser une émulsion et ajouter la mascarpone. A 25°C, ajouter la crème montée et la meringue glucosée.

STREUSEL AMANDES

85 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
36 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
110 g de farine T55
120 g de sucre
120 g de poudre d'amande
2 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients, pétrir au minimum. Passer au crible grosses mailles. Cuire sur Silpain® pendant 20 minutes à 140°C.

SABLÉ RECONSTITUÉ

300 g de streusel amandes
200 g de chocolat Opalys fondu
100 g de cranberries hachées

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

CRÈME DÉCOR FLEUR DE SUREAU

70 g de lait
110 g de sirop de fleur de sureau
52,5 g de masse gélatine
(7,5 g de gélatine + 45 g d'eau)
150 g de mascarpone
650 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait et le sirop. Ajouter la masse gélatine et le mascarpone. Mixer en ajoutant la crème. Mettre au réfrigérateur.

NAPPAGE GOYAGE

1000 g de nappage neutre
100 g de purée de goyave
QS de colorant rouge fraise

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble. Chinoiser et pulvériser un fin voile.

CHOCOLAT ROSE

200 g de chocolat Inspiration framboise Valrhona®
50 g de chocolat blanc
30 g de beurre de cacao

Faire fondre tous les ingrédients ensemble à 35°C.

CRÈME SUBLIME

500 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
40 g de sucre
QS de vanille

Monter au fouet tous les ingrédients.

MONTAGE

Détailler les biscuits à l'aide du petit cercle oblong Matfer®. Etaler 90 g de sablé reconstitué dans le même moule oblong chemisé d'un rhodoïd et coller le biscuit dessus. Pocher 65 g de mousse citronnelle. Déposer l'insert et lisser avec 25 g de mousse citronnelle. Mettre au congélateur. Pocher jusqu'en haut du rhodoïd la crème décor fleur de sureau à l'aide d'une douille lisse puis appuyer avec une feuille rhodoïd. Congeler et napper l'entremets avec le nappage goyave. Pocher des pointes de crème sublime sur les entremets.

DÉCORS

Sur une bande de rhodoïd de 3,5 cm de hauteur, appliquer au pinceau le chocolat rose. Etaler une fine couche de chocolat blanc cristallisé, puis appliquer sur les côtés de l'entremets. Réaliser des fines plumes de chocolat blanc à l'aide d'une pointe de couteau puis les courber dans une gouttière à bûche.

Conseil

Attention à bien cuire le biscuit pour éviter qu'il ne retombe et que la texture soit beaucoup moins moelleuse.



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr

Elle & Vire Professionnel @elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®

