



SOUS L'OCÉAN

PRÉPARATION : 2H SUR 3J
CUISSON : MULTIPLES
CONGÉLATION : 2X24H
PORTIONS : 8-10 PARTS

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR LE BISCUIT TROCADÉRO AMANDE :

- 2x45gr de Blanc d'Oeuf
- 10gr de Jaune d'Oeuf
- 45gr de Poudre d'Amande
- 45+20gr d'Amandes Entières
- 45gr de Sucre Glace
- 23gr de Sucre
- 30gr de Beurre
- 30gr d'Huile
- 10gr de Maïzena
- 1 Pincée de Sel

INGRÉDIENTS POUR LE CROUSTILLANT AMANDE :

- 28gr de Crêpes Dentelles
- 40gr de Purée d'Amande
- 34gr de Chocolat Blanc
- Pincée de Fleur de Sel

INGRÉDIENTS POUR LE DÉCOR EN FEUILLES DE RIZ :

- 3-4 Feuilles de Riz
- Eau
- Colorant Bleu hydrosoluble
- Papier sulfu ou Tapis de Cuisson

INGRÉDIENTS POUR LA GANACHE MONTÉE AMANDE :

- 60gr de Chocolat Blanc
- 36gr de Beurre de Cacao
- 290gr de Crème liquide 30% (froide)
- 48gr de Crème liquide 30% (à chauffer)
- 72gr de Lait
- 35gr de Purée d'Amande
- 15gr de Poudre d'Amande
- 1/2 Gousse de Vanille
- 3.6gr de Gélatine en Poudre + 22gr d'Eau froide

INGRÉDIENTS POUR LE CONFIT FRAISES :

- 150gr de Purée de Fraises
- 80gr de Fraises Fraîches
- 1gr d'Agar + 5gr de Sucre
- 9gr de Jus de Citron



Conservation : 2j au frais



atoutsgourmands.wordpress.com



@atoutsgourmands

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA GANACHE MONTÉE AMANDE :

- Hydrater la gélatine dans la pesée d'eau froide, et réserver au frais 10min.
- Torrifier la poudre d'amande quelques minutes dans une poêle pour développer ses arômes. Faire chauffer le lait et la pesée de crème à chauffer dans une casserole. Une fois torréfiée, ajouter la poudre d'amande au mélange lait/crème, ajouter les graines de vanille et filmer la casserole pour laisser infuser 15-20min hors du feu.
- Placer le chocolat blanc et le beurre de cacao dans un saladier et faire fondre le tout au micro-ondes en remuant régulièrement.
- Une fois le mélange lait/crème/amande/vanille infusé, retirer le film en récupérant les gouttelettes de condensation, et reporter à légère ébullition pour réchauffer le tout.
- Verser ce mélange en 3 fois sur le chocolat fondu, en émulsionnant toujours au centre du saladier pour créer une belle ganache. Une fois la texture bien homogène et lisse, ajouter la gélatine réhydratée et mélanger pour la dissoudre totalement. Ajouter la pesée de crème froide en une fois ainsi que la purée d'amande et venir mixer l'ensemble au mixeur plongeant pendant 1 minute pour avoir une texture bien homogène. Verser le tout dans un plat, filmer au contact et placer au frais pour 6h au moins.

PRÉPARATION DU CONFIT FRAISES :

- Placer la purée de fraise, le jus de citron dans une casserole et faire chauffer le tout. Une fois le mélange légèrement fumant, ajouter le mélange agar/sucre tout en fouettant. Porter le tout à ébullition 30secondes puis verser le confit dans un cercle de 14cm de diamètre que l'on aura recouvert d'un film alimentaire pour que le confit ne s'échappe pas.
- Couper les 80gr de fraises en morceaux et venir les parsemer sur le confit. Filmer au contact, laisser refroidir puis placer au congélateur.

PRÉPARATION DU BISCUIT TROCADÉRO AMANDE :

- Préchauffer le four à 175°C.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Torrifier quelques minutes les amandes puis après la poudre d'amande. Laisser refroidir.
- Dans un hachoir (robot-coupe) placer le sucre glace, les 45gr d'amandes entières et mixer pour obtenir une poudre grossière. Ajouter ensuite le jaune d'oeuf et les 45gr de blanc, la maïzena, le sel, et mixer à nouveau. On obtient une pâte homogène.
- Verser dans un saladier.
- Placer les 45gr de blanc d'oeuf dans un saladier et les monter en neige en ajoutant le sucre petit à petit, jusqu'à une texture pas trop montée dite "mousse à raser".
- Ajouter un peu de blanc monté à la préparation, pour détendre la pâte. Puis ajouter le reste de blanc délicatement. Ajouter le beurre refroidi et l'huile, mélanger.
- Verser la pâte dans un cercle de 16cm disposé sur un tapis de cuisson. Parsemer avec le reste d'amandes entières au préalablement concassées.
- Enfourner 20min.
- Sortir, et laisser refroidir sur une grille avant de décercler et de retirer du tapis.
- Réserver
- Une fois froid, décercler, retourner et retirer délicatement le tapis de cuisson.

PRÉPARATION DU CROUSTILLANT AMANDE :

- Faire fondre le chocolat blanc. Ajouter la purée d'amande et la fleur de sel.
- Emietter les crêpes dentelles dans un saladier et verser le mélange précédent par-dessus. Mélanger pour obtenir quelque chose d'homogène.
- Etaler une couche régulière sur toute la surface du biscuit trocadéro (sur la face où il y'a les amandes apparentes), en s'aidant d'une spatule ou d'une cuillère.
- Réserver.

SUITE PRÉPARATION

PRÉPARATION DU DÉCOR EN FEUILLES DE RIZ :

- Préparer les supports des feuilles de riz en froissant du papier sulfurisé ou en plissant un tapis de cuisson en le maintenant avec une épingle. Pour plus de facilité, placer les supports sur des plaques de cuisson.
- Remplir une assiette d'eau tiède et immerger une feuille de riz jusqu'à ce qu'elle soit souple. et la disposer sur le papier sulfu plissé pour lui donner des formes aléatoires. Colorer la feuille à l'aide d'un pinceau à l'aide de colorant alimentaire hydrosoluble bleu pour lui donner les teintes que vous souhaitez. On peut également colorer l'eau dans laquelle est immergée la feuille afin de lui donner une teinte bleue sur toute sa surface. Répéter l'opération pour 3-4 feuilles de riz et placer les plaques au soleil pendant 1h environ. Sinon on optera pour le four à température basse (50°C) jusqu'à ce que les feuilles soient bien sèches.
- Une fois les feuilles bien sèches, on peut retirer très facilement le papier ou le tapis et voilà les feuilles de riz de décor sont terminées. On peut les conserver dans un endroit sec.

MONTAGE ET DÉCORATION :

- Commencer par monter au fouet environ 70-80gr de ganache montée et la verser dans un moule "bulle" sur 18cm de diamètre pour avoir un effet bulle d'eau sur le gâteau et placer au congélateur jusqu'à complète congélation. Cette étape est complètement optionnelle et on peut tout à fait commencer le montage normalement si on possède pas de moule adéquate, le dessus sera juste lisse mais tout aussi beau ;) !
- Une fois congelée, monter le reste de ganache, pas trop ferme, on veut un bec d'oiseau tremblotant.
- Disposer à l'intérieur d'un cercle Ø 17-18cm un rhodoïd sur le contour pour un démoulage bien propre, et placer le cercle sur un support qui passera au congélateur. Disposer le biscuit + croustillant au centre (croustillant vers le haut), puis pocher de la ganache autour afin de le "fixer". Disposer une couche de ganache montée, puis l'insert de confit de fraises en appuyant légèrement. Terminer avec le reste de ganache et venir disposer par-dessus le moulage en bulles. Homogénéiser l'ensemble ; si vous n'avez pas fait l'étape optionnelle des bulles, lisser alors simplement la ganache sur le dessus pour un résultat bien net. Placer au congélateur une nuit.
- Sortir l'entremets, retirer le cercle délicatement et le rhodoïd. Lisser les imperfections si besoin. On peut floquer en blanc si on possède une bombe de flocage, personnellement ici j'ai choisi de le laisser brut.
- Laisser décongeler l'entremets quelques heures avant de placer les feuilles de riz sur le contour.
- N'hésitez pas à casser un peu les feuilles de riz pour pouvoir cercler le gâteau de manière élégante.
- Laisser une partie vide pour ne pas faire tout le contour, et appliquer sur cette partie de la poudre d'amande légèrement torréfiée et refroidie pour un effet sable.
- Et voilà, laisser finir de décongeler l'entremets plusieurs heures avant dégustation.

