

# VALENTIN

Recette pour 4 entremets de 12cm de diamètre :

## Streusel cacao :

Farine	110 gr
Cacao	17 gr
Poudre d'amande grillée	125 gr
Cassonade	125 gr
Beurre	125 gr
Sel	2 gr
Bicarbonat de soude	2 gr

**Procédé :**  
Mélanger tous les ingrédients ensemble, passer au crible.  
Cuire sur silpat à 140°C environ 40 minutes.

## Croustillant chocolat :

Couverture Inaya	38 gr
Beurre	20 gr
Praliné noisette	55 gr
Streusel cacao	175 gr
Feuilletine	20 gr
Fleur de sel	0,82 gr

**Procédé :**  
Fondre la couverture à 35°C, ajouter le beurre et le reste des ingrédients, bien mélanger.

## Biscuit chocolat sans farine :

Couverture Inaya	110 gr
Cacao pure pâte	30 gr
Beurre	20 gr
Jaunes d'œufs	190 gr
Sucre1	110 gr
Blancs d'œufs	295 gr
Sucre2	110 gr

**Procédé :**  
Fondre la couverture, le cacao pure pâte et le beurre (50°C). Dans une première cuve de batteur, monter les jaunes avec le sucre 1 et dans une autre, les blancs avec le sucre 2.  
Mélanger délicatement la moitié des blancs dans les jaunes montés. Verser le chocolat sur l'autre partie des blancs puis ajouter au mélange précédent. Étaler sur plaque noire et silpat et cuire à 180°C durant 10-12 minutes.

## Crème passion et gingembre :

Purée passion	125 gr
Gingembre frais râpé	15 gr
Vanille gousse	1/4
Jaunes	37,5 gr
Œufs	47 gr
Sucre	40 gr
Beurre	47 gr
Gélatine poisson	1,65 gr
Eau	11,5 gr

**Procédé :**  
Chauffer la purée, le gingembre et la vanille gousse. Infuser à couvert 10 minutes et chinoisier. Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre.  
Cuire l'ensemble à 85°C (Épaississement) et faire refroidir à 40°C. Ajouter le beurre pompadé et mixer.

## Crèmeux chocolat :

Crème liquide	123 gr
Lait entier	68 gr
Sucre Semoule	30 gr
Jaunes d'œufs	22,6 gr
Gélatine de Poisson	1,6 gr
Eau	11,2 gr
Couverture alunga	75,4 gr
Couverture fleur de cacao	38 gr

**Procédé :**  
Réaliser une crème anglaise (83°C) et ajouter la gélatine réhydratée.  
Verser sur les couvertures fondues.  
Mixer l'ensemble.

## Gelée grenade framboisée :

Jus de grenade frais	125 gr
Purée framboise	38 gr
Sucre	25 gr
Xanthane	0,2 gr
Gélatine de poisson	2,75 gr
Eau	19,25 gr

**Procédé :**  
Mélanger à sec le sucre et le xanthane.  
Chauffer les purées à 40°C et ajouter au mélange précédent.  
Fondre la gélatine réhydratée et l'ajouter.  
Mixer.

## Montage & finitions :

Chemiser les cercles de rhodoid H3,5cm.  
Étaler 60 gr de croustillant chocolat et poser directement un disque de biscuit sans farine de diamètre 12cm.  
Pocher 60 gr de crème passion et gingembre et Surgeler.  
Pocher par-dessus 70 gr de crèmeux chocolat et Surgeler.  
Enfin, verser 60 gr de gelée grenade framboisée et surgeler.

Réaliser des cerclages très fin de couverture noire ainsi que des disques de diamètre 13cm ajourés avec des emporte-pièces en forme de feuilles (utiliser plusieurs tailles).  
Réaliser des feuilles rouges avec ces mêmes emporte-pièces.

Entourer les entremets avec un cerclage (comme une ceinture) et coller avec un cornet de chocolat noir bien chaud. Coller une feuille rouge pour décorer la jointure.  
Poser un disque ajouré sur le dessus et coller avec trois petits points de chocolat.  
Disposer des grains de grenade et des feuilles de différentes tailles.

