

COEUR SAINT-VALENTIN

Etienne Leroy

Champion du Monde de la Pâtisserie



Recette pour 20 entremets individuels.

CROUSTILLANT DUJA AMANDE BRUTE

Amandes brutes torréfiées.....	185 g
Sucre glace.....	21 g
Beurre.....	12 g
Couverture blanche.....	70 g
Fleurs de sel.....	1 g
Feuillantine.....	65 g
Poudre de vanille.....	4 g
Poids total.....	358 g
Poids pour un cadre 20 x 20 épaisseur 4mm.....	350 g

Torréfier les amandes brutes au four ventilé à 150°C environ 20 minutes. Mixer les amandes avec le sucre glace dans le robot coupe. Ajouter le beurre, la fleur de sel, le chocolat et la poudre de vanille. Mixer. Ajouter délicatement à la Maryse la feuillantine. Etaler à 4 mm d'épaisseur. Bloquer à 4°C. Détailler des cœurs à l'aide d'un emporte pièce. Surgeler et réserver pour le montage.

PAIN DE GÈNE VANILLE

Pâte d'Amande 50%.....	270 g
Vanille Liquide.....	10 g
Gousse de Vanille.....	4 g
Sel.....	2 g
Œufs Entier.....	188 g
Poudre d'amande.....	20 g
Fécule Warmtex INGREDIUM.....	41 g
Alcool d'Amaretto.....	27 g
Beurre fondu.....	99 g
Poids total.....	660 g
Poids pour un flexipat 40 x 30.....	600 g
Cuisson.....	Four ventilé 170°, 12 minutes

Détendre la pâte d'amande avec les œufs entiers, le sel, la gousse de vanille et la vanille liquide. Emulsionner au fouet. Incorporer délicatement la fécule et la poudre d'amande. Ajouter l'Amaretto et le beurre fondu. Etaler en flexipat et cuire au four ventilé à 170°C environ 12 minutes. Détailler des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.

COMPOTÉE DE GRIOTTE

Beurre.....	17 g
Griottes surgelées PONTIER.....	440 g
Amarena semi confites (agrimontana).....	229 g
Crème de griotte.....	62 g
Fleur de sel.....	2 g
Purée de citron jaune PONTIER.....	11 g
Gousses de vanille.....	1 pièce
Cassonade.....	28 g
Xanthan INGREDIUM.....	1,2 g

Pectine NHX INGREDIUM.....	1,2 g
Gingembre confit.....	2 g
Main de boudha.....	4 g
Arome griotte.....	1 g
Poids total.....	799 g

Fondre le beurre et la cassonade. (Conserver un peu de cassonade pour mélanger avec la pectine et le xanthane). Ajouter les griottes surgelées. Laisser décongeler et réduire légèrement. Ajouter les griottes semi confites, le caviar de vanille, le gingembre confit râpé et la main de bouddha rappée. Réduire à 550 g. Mixer légèrement de manière à conserver de la texture. Ajouter la pectine et le xanthane et donner un bon bouillon. Ajouter le jus de citron. Refroidir à 4°C. Pocher sur les biscuits 25 g.

MOUSSE AU LAIT D'AMANDE

Lait.....	120 g
Crème 35%.....	120 g
Pâte d'amande 70%.....	24 g
Pâte d'amande crue 100%.....	48 g
Jaunes d'œufs.....	48 g
Sucre semoule.....	36 g
Masse gélatine INGREDIUM (6gr de gélatine poudre + 36 gr d'eau).....	42 g
Amaretto.....	18 g
Crème fouettée.....	312 g
Poids total.....	768 g

Chauffer le lait et la crème avec la pâte d'amande. Mixer. Chinoiser. Cuire une anglaise à 85°C avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine et mixer. Ajouter l'amaretto et refroidir à 29°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

Dans le moule "Cœur drapé" (074063), couler une fine épaisseur de chocolat blanc tempéré fluidifié avec 10% de beurre de cacao. Couler la mousse au lait d'amande. Déposer l'insert de biscuit et compotée. Fermer avec le croustillant duja. Surgeler. Floquer avec le beurre de cacao framboise PCB création (045009). Décorer de quelques éclats de praline roses et d'une plaquette personnalisée.