



**« Dessert Officiel »
des 20ans de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**

avec



Recette pour 2 entremets de 21cm de diamètre

Biscuit chocolat

215 g	pâte d'amandes 50 % (Valrhona 50%)
65 g	sucre semoule
75 g	œufs
105 g	jaunes d'œufs
125 g	blancs d'œufs
50 g	farine
25 g	cacao poudre
50 g	beurre
50 g	cacao pate

- 1- Mettre la pâte d'amandes dans une cuve de batteur et bien monter avec le sucre, les jaunes et les œufs.
- 2- tamiser la farine et le cacao poudre.
- 3- Faire fondre le beurre et le cacao pate
- 4- Monter les blancs avec le sucre puis ajouter au mélange précédent.
- 5- Cuire au four à 180°C.

Praliné Amandes

100g	praliné amandes (Valrhona)
40g	praliné noisette (Valrhona)
30g	Jivara Lactée (Valrhona)
10g	beurre de cacao (Valrhona)
50g	amandes hachées de Californie

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Gelée d'abricots aux griottines

150g	oreillons d'abricots (Ravifruit)
45g	sucre semoule
4g	pectine
30g	sucre semoule
20g	purée de citron (Ravifruit)
50g	amandes hachées de Californie
50g	griottines hachées

1- Couper les abricots en quartier et mélanger avec le sucre semoule 45g, puis mettre dans une casserole et faire chauffer.

2- Ajouter le mélange de la pectine avec le sucre semoule 30g.

3- Cuire jusqu'à ce que l'appareil s'épaississe et ajouter la pulpe de citron de citron hors du feu.

4- Incorporer les amandes hachées et les griottines hachées.

Caramel passion pain d'épices

150 g	sucre semoule
50 g	beurre
170 g	purée passion (Ravifruit)
60 g	jaunes d'œufs
4 g	épices à pain d'épices
5 g	gélatine
140 g	beurre pommade

1- Caraméliser le sucre. Décuire avec le beurre.

2- Ajouter la pulpe de passion.

3- Cuire le tout à 85°C avec les jaunes d'œufs.

4- Ajouter les épices et la gélatine.

5- Refroidir et incorporer le beurre pommade.

Mousse au chocolat

225 g	crème
225 g	lait
100 g	jaunes d'œufs
50 g	sucre semoule
315 g	chocolat noir caraïbes
850 g	crème fouettée

1- Faire bouillir le lait et la crème

2- Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule

3- Verser sur le chocolat haché émulsionné

4- Incorporer la crème fouettée.

Glaçage

Fondre au micro onde du glaçage noir absolu Valrhona

Recouvrir l'entremets et décorer avec le logo 20 ans Dobra, des griottines et des amandes de Californie, et fruits pour décor (Ravifruit) ou oreillons d'abricots caramélisés (Ravifruit)