



ENTREMETS LOVELY
«Lovely» entremets

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





ENTREMETS LOVELY

«Lovely» entremets

Pour 1 entremets :

Pour le biscuit madeleine (1 plaque 32 x 40 cm) :

50 g beurre	125 g farine
2 oeufs	4 g levure chimique
120 g sucre en poudre	75 mL huile d'olive extra vierge
25 mL lait	1 citron

Procédé :

Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre le beurre, ajouter le lait et laisser refroidir.
Au batteur, émulsionner les œufs et le sucre pendant 3 minutes. Tamiser les poudres (farine et levure) et ajouter l'ensemble au mélange précédent. Mélanger. Ajouter l'huile d'olive et mélanger.
Ajouter ensuite le mélange beurre fondu tiède-lait et mélanger.
Zester le citron jaune et presser une moitié de citron dans l'appareil à madeleine. Mélanger à nouveau.
Enfourner pendant 15 minutes. Débarrasser sur grille et laisser refroidir à température ambiante.
Emporte-piècer en forme de cœur (KIT LOVELY SILIKOMART 1100).

Pour la pâte sablée vanille :

150 g beurre	2 g vanille en poudre
95 g sucre glace	0,5 g sel fin
30 g poudre d'amande	250 g farine
60 g oeufs entiers (à température ambiante)	

Procédé :

Dans un robot, à la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs petit à petit. Terminer en ajoutant la vanille en poudre, le sel et la farine tamisée. Mélanger sans trop de donner de corps à la pâte.
Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures.
Sortir la pâte du réfrigérateur et étaler à 3 mm. Emporte-piècer en forme de cœur (KIT LOVELY SILIKOMART 1100°). Cuire à 160°C pendant 25 minutes.

Pour la gelée de fruits rouges :

300 g purée de fruits rouges SICOLY®	7 g gélatine feuille 200 bloom
50 g sucre	7 g citron
2 g poivre de timut	Framboise crispy

Procédé :

Faire chauffer la moitié de la **purée de fruits rouges SICOLY®** avec le sucre puis ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir à 30 °C puis ajouter le reste de purée de fruits rouges et le jus de citron. Ajouter le poivre de timut mixé.
Verser dans l'insert en forme de cœur (MOULE SILIKOMART AMORE 600) sur une hauteur de 1 cm puis parsemer par-dessus de framboise crispy.
Congeler.

Pour la ganache litchi :

4 g gélatine feuille 200 bloom	150 g purée de litchi SICOLY®
125 g crème	104 g chocolat blanc Zéphyr

Procédé :

Réaliser la ganache puis ajouter la **purée de litchi SICOLY®** froide et mixer.
Couler au-dessus de la gelée fruits rouges sur 1 cm de hauteur. Congeler. Une fois prise, couler une nouvelle couche de gelée de fruits rouges sur 1 cm au-dessus puis une couche de ganache au litchi (comme sur la photo).
On doit obtenir 2 couches de gelée de fruits rouges et 2 couches de ganache au litchi.

Pour la mousse 2 R (Rose et Ruby) :

80 g chocolat Ruby	8 g eau
80 g lait	160 g crème
2 g gélatine en poudre OR	3 g eau de rose

Procédé :

Gonfler la gélatine en poudre avec l'eau.
Chauffer le lait puis ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat et réaliser la ganache. A 35°C, ajouter la crème montée et l'eau de rose puis mélanger délicatement.

Pour l'appareil à pistoler :

100 g chocolat Ruby
50 g beurre de cacao
Colorant rouge

Procédé :

Fondre le chocolat et le beurre de cacao. Ajouter le colorant rouge pour obtenir la couleur souhaitée.
Pulvériser à 35°C sur l'entremets congelé.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dans le moule Silikomart LOVELY 1100, pocher de la crème au fond du moule.
Poser l'insert fruits rouges - litchi au milieu et presser légèrement.
Déposer ensuite le biscuit madeleine et le biscuit vanille vanille au-dessus.
Finir au pistolet.



ENTREMETS LOVELY

«Lovely» entremets

For 1 cake :

For the madeleine biscuit (1 tray of 32 x 40 cm) :

50 g butter	125 g flour
2 eggs	4 g baking powder
120 g caster sugar	75 mL extra virgin olive oil
25 mL milk	1 lemon

Method :

Preheat the oven at 180°C.
Melt the butter, add the milk and set aside to cool down.
In a mixer, emulsify eggs and sugar together for 3 minutes. Sieve the dry ingredients (flour and baking powder) and add to the previous mix. Add the olive oil and mix.
Add the melted butter and milk mixture and mix again.
Add the zest of a lemon and half the juice to the madeleine mix. Mix again.
Bake for 15 minutes. When cooked, place on a grid and leave to cool down at room temperature.
Cut using a heart-shaped cutter (KIT LOVELY SILIKOMART 1100).

For the vanilla shortcrust pastry :

150 g butter	2 g vanilla powder
95 g icing sugar	0,5 g fine salt
30 g almond powder	250 g flour
60 g eggs at room temperature	

Method :

In a robot, using the flat beater, mix together the softened butter and icing sugar. Add the almond powder and the eggs little by little. Finish off by adding the vanilla powder, salt and sieved flour. Mix without overworking it.
Place in the fridge to rest for 2 hours. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur.
When out of the fridge, roll out to a 3 mm thickness. Cut using a heart-shaped cutter (KIT LOVELY SILIKOMART 1100).
Bake at 160°C for 25 minutes.

For the red fruit jelly :

300 g SICOLY® ref fruit purée	7 g 200 bloom gelatin leaves
50 g sugar	7 g lemon
2 g timut pepper	Crispy raspberry

Method :

Heat half of SICOLY® red fruit purée with the sugar and add the hydrated gelatin. Leave to cool down to 30°C and add the rest of the purée and the lemon juice. Add the crushed timut pepper.
Pour into a heart-shaped insert mould (SILIKOMART AMORE 600 MOULD) to 1 cm high and sprinkle with Crispy raspberry.
Freeze.

For the lychee ganache :

4 g 200 bloom gelatin leaves	150 g SICOLY® lychee purée
125 g cream	104 g Zephyr white chocolate

Method :

Prepare a ganache and add the cold SICOLY® lychee purée and mix. Pour over the red fruit jelly into a 1 cm-high layer. Freeze.
Once set, pour another 1 cm-high red fruit jelly and then another ganache layer (see picture).
There should be 2 alternate layers of red fruit jelly and 2 alternate layers of lychee ganache.

For the 2 R mousse (Rose and Ruby) :

80 g Ruby chocolate	8 g water
80 g milk	160 g cream
2 g GOLD powdered gelatin	3 g rosewater

Method :

Mix the gelatin and water together.
Heat the milk and add the hydrated gelatin. Pour over the chocolate to prepare a ganache. At 35°C, add the whipped cream and rosewater and mix delicately together.

For the spray mix :

100 g Ruby chocolate
50 g cocoa butter
Red food colouring

Method :

Melt together the chocolate and cocoa butter. Add the red food colouring until the colour is right (from pink to deep red).
Spray at 35°C on the frozen cake.

ASSEMBLY AND FINISHED :

Pipe some cream at the bottom of a Silikomart LOVELY 1100 mould.
Place the red fruit and lychee insert in the middle and press gently.
Place the madeleine biscuit and finish with the vanilla shortcrust.
Spray with the red mix.