

Le Pont-Aven au caramel



Recette pour 3 entremets de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, soit environ 12 personnes

Recette par J.-M. Perruchon MOF, École Bellouet Conseil Paris

Sablé breton

- 30 g de jaunes d'œufs
- 55 g de sucre semoule
- 55 g de beurre
- 75 g de farine
- 5 g de levure chimique

Poids total : 220 g

Au batteur, monter les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter le beurre pommade. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger sans corser. Dresser à la poche à douille N° 9 dans trois cercles inox de 14 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 12 minutes. Réserver pour le montage.

Biscuit caramel

- 75 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre inverti
- 75 g de Pâte Parfum Caramel « Ligne Trablit »
- 50 g de jaunes d'œufs
- 45 g de farine
- 70 g de poudre d'amande

Poids total : 390 g

Au batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti. Réaliser le mélange des blancs montés dans la pâte parfum caramel « Ligne Trablit » puis ajouter les jaunes d'œufs et enfin les poudres tamisées. Couler 130 g de biscuit dans des cercles de 14 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Conserver dans les cercles.



TRABLIT

Ets CORVÉE

40-42, rue du Clos Montholon
92170 VANVES France

Tél. : + 33 1 46 42 10 23 - Fax : + 33 1 47 36 98 65

E-mail : trablit.isda@wanadoo.fr

www.trablit.fr

Pommes au caramel

- 15 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 600 g de pommes Golden épluchées et coupées en cubes
- 5 g de fécule de pommes de terre
- 60 g de Pâte Parfum Caramel au beurre salé « Ligne Trablit »
- 35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 d'eau)

Poids total : 815 g

Fondre le beurre, ajouter les cubes de pommes, le sucre semoule et fécule, et la pâte parfum caramel au beurre salé « Ligne Trablit ». Cuire le tout à feu doux jusqu'à obtenir une compotée avec des cubes de pomme encore croquantes. Ajouter la masse gélatine fondue. Couler 190 g de pommes au caramel dans les cercles sur le biscuit caramel froid. Surgeler et réserver pour le montage.

Mousse caramel au beurre salé

- 100 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sirop à 30°C
- 126 g de masse gélatine (18 g de gélatine poudre 200 blooms et 108 d'eau)
- 240 g de Pâte Parfum Caramel au beurre salé « Ligne Trablit »
- 500 g de crème fouettée

Poids total : 1 056 g

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et cuire le tout au micro-ondes à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec la pâte parfum caramel au beurre salé et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

Glaçage chocolat miroir caramel

- 150 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 50 g de Pâte Parfum Caramel « Ligne Trablit »
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 300 g de chocolat blanc
- Q.S de colorant jaune liposoluble

Poids total : 1 390 g

Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre semoule, la pâte parfum caramel « Ligne Trablit » et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine, le chocolat blanc, la pâte parfum caramel « Ligne Trablit » et le colorant jaune.

Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30 / 35°C.

Montage et finition

Réaliser un montage à l'envers, poser des cercles de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut sur plaque et feuille de plastique, pocher environ 160 g de mousse caramel au beurre salé, descendre le palet de biscuit caramel et pomme au caramel, dresser de nouveau 60 g de mousse caramel et terminer par le sablé breton. Placer le tout au surgélateur. Après la prise totale, ôter les cercles, glacer les entremets avec le glaçage chocolat miroir caramel et décorer les entremets de décors chocolat, tranche pommes et poudre d'amande torréfiée.