



4. Entremet Gianduja-Framboise-Basilic



Ingrédients

Biscuit Joconde

125 g de poudre d'amande
125 g de sucre glace amylicé
35 g de farine
108 g de blancs d'œufs
165 g d'œufs entiers
42 g de sucre semoule
25 g de beurre
45 gouttes d'arôme
Vanille Bourbon

Gelée Framboise-Basilic

225 g de purée de framboise
45 g de sucre
4 g de pectine NH
4 g de jus de citron
10 gouttes d'arôme basilic

Mousse Gianduja

125 g de crème liquide 35%
125 g de chocolat Gianduja lait
37 g de pâte de noisette
260 g de crème liquide 35%
3 g de gélatine feuille

Flocage

300 g de chocolat au lait
150 g de beurre de cacao



Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Robot pâtissier



Mise en œuvre

Biscuit Joconde

- Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Transvaser dans une cuve de batteur.
- Mélanger au fouet en ajoutant la moitié des œufs, puis monter la masse en ajoutant le reste des œufs un à un.
- Ajouter l'arôme Vanille Bourbon.
- Monter les blancs d'œufs texture bec d'oiseau et ajouter le sucre petit à petit.
- Incorporer délicatement à la maryse la meringue au premier mélange. Vérifier que le mélange est homogène.
- Toujours à la maryse, ajouter progressivement le beurre fondu tempéré. Etaler à 3 ou 4 mm et cuire à 210°C.

Gelée Framboise-Basilic

- Faire chauffer la purée de framboise à 50°C. Hors feu ajouter ensuite le mélange sucre et pectine.
- Remettre en cuisson, sans jamais cesser de remuer, puis lorsque l'ébullition est atteinte cuire 1 à 2 minutes.
- Ajouter ensuite le jus de citron et l'arôme basilic.
- Couler en cercle de 12cm de diamètre à 1cm d'épaisseur et congeler.

Mousse Gianduja

- Faire chauffer la crème liquide, ajouter la gélatine puis verser sur le Gianduja préalablement haché finement et réaliser une émulsion. Mélanger par le centre pour obtenir une masse lisse et brillante.
- Incorporer la pâte de noisette et tempérer à 35°C en refroidissant dans la glace. Ajouter la crème montée en trois fois.
- Dans un cercle de 14cm, réaliser un montage inversé.
- Réaliser un flocage au chocolat au lait.



Pourquoi de l'arôme vanille et de l'arôme basilic ?

L'arôme vanille apporte une note douce, qui renforce l'intensité aromatique de l'ensemble du dessert, et l'arôme basilic une note herbacée qui se marie bien avec la framboise. Ces deux arômes permettent d'offrir un goût intense qu'il serait difficile d'obtenir avec des produits frais, le goût de ces derniers étant détérioré par la cuisson.