L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/bubbles-exotique/

Un entremets délicieux aux saveurs exotiques, entre Goyave, Mangue, Passion de la réputée chef pâtissière Ukrainienne

Chef : Dinara Kasko
Parts : 6
Temps de préparation : 3 H
Temps de cuisson : 15 Minutes
Temps de repos : 10 H
Difficulté : Niveau Difficile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Entremets, Entremets Exotique

Ingrédients

Pour un entremets Bubbles carré de 20 cm de côté
*Confit de Goyave
100 grammes de Purée de Goyave 10 Centilitres/100 Millilitres
150 grammes de Purée de Fraise 15 Centilitres/150 Millilitres
20 grammes de Sucre
5 grammes de Pectine NH
6 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron
2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine
*Confit de Mangue
140 grammes de Purée de Mangues 14 Centilitres/140 Millilitres
40 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 4 Centilitres/40 Millilitres
20 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon du sucre semoule
30 grammes de Sucre
5 grammes de Pectine NH
2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine
*Mousse
5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine
85 grammes de Crème Liquide 35% 8,5 Centilitres/85 Millilitres. 1ère crème pour mélange
115 grammes de Chocolat Blanc
1 cuillère à café d'Extrait de vanille

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

210 grammes de Crème Liquide 35% 21 Centilitres/210 Millilitres. A garder froide
*Croustillant
15 grammes de Beurre
10 grammes de Sucre
15 grammes de Poudre d'amandes
15 grammes de Farine
10 grammes de Pignons de pin
20 grammes de Chocolat Blanc
5 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,55 Centilitre/5,46 Millilitres
*Biscuit Cuiller
50 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs
25 grammes de Sucre Sucre pour les jaunes
60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs
25 grammes de Sucre Sucre pour monter les blancs
25 grammes de Farine
25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
*Nappage
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un entremets Bubbles carré de 18 cm de côté

*Confit de Goyave
81 grammes de Purée de Goyave 8,1 Centilitres/81 Millilitres
121,5 grammes de Purée de Fraise 12,15 Centilitres/121,5 Millilitres
16,2 grammes de Sucre
4 grammes de Pectine NH
4,8 grammes de Jus de Citron pris de 0,09 Citron
1,6 grammes de Gélatine ou 0,6 Feuille de Gélatine
*Confit de Mangue
113,4 grammes de Purée de Mangues 11,34 Centilitres/113,4 Millilitres
32,4 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 3,24 Centilitres/32,4 Millilitres
16,2 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon du sucre semoule
24,3 grammes de Sucre
4 grammes de Pectine NH
1,6 grammes de Gélatine ou 0,6 Feuille de Gélatine
*Mousse
4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine
68,8 grammes de Crème Liquide 35% 6,88 Centilitres/68,8 Millilitres. 1ère crème pour mélange
93,1 grammes de Chocolat Blanc
0,8 cuillère à café d'Extrait de vanille
170,1 grammes de Crème Liquide 35% 17,01 Centilitres/170,1 Millilitres. A garder froide
*Croustillant

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

12,1 grammes de Beurre
8,1 grammes de Sucre
12,1 grammes de Poudre d'amandes
12,1 grammes de Farine
8,1 grammes de Pignons de pin
16,2 grammes de Chocolat Blanc
4 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,44 Centilitre/4,37 Millilitres
*Biscuit Cuiller
40,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs
20,2 grammes de Sucre Sucre pour les jaunes
48,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs
20,2 grammes de Sucre Sucre pour monter les blancs
20,2 grammes de Farine
20,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
*Nappage
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un entremets Bubbles carré de 22 cm de côté

*Confit de Goyave
121 grammes de Purée de Goyave 12,1 Centilitres/121 Millilitres
181,5 grammes de Purée de Fraise 18,15 Centilitres/181,5 Millilitres
24,2 grammes de Sucre
6 grammes de Pectine NH
7,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron
2,4 grammes de Gélatine ou 0,9 Feuille de Gélatine
*Confit de Mangue
169,4 grammes de Purée de Mangues 16,94 Centilitres/169,4 Millilitres
48,4 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 4,84 Centilitres/48,4 Millilitres
24,2 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon du sucre semoule
36,3 grammes de Sucre
6 grammes de Pectine NH
2,4 grammes de Gélatine ou 0,9 Feuille de Gélatine
*Mousse
6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine
102,8 grammes de Crème Liquide 35% 10,28 Centilitres/102,8 Millilitres. 1ère crème pour mélange
139,1 grammes de Chocolat Blanc
1,2 cuillères à café d'Extrait de vanille
254,1 grammes de Crème Liquide 35% 25,41 Centilitres/254,1 Millilitres. A garder froide
*Croustillant
18,1 grammes de Beurre
12,1 grammes de Sucre

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

18,1 grammes de Poudre d'amandes
18,1 grammes de Farine
12,1 grammes de Pignons de pin
24,2 grammes de Chocolat Blanc
6 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,66 Centilitre/6,55 Millilitres
*Biscuit Cuiller
60,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs
30,2 grammes de Sucre Sucre pour les jaunes
72,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs
30,2 grammes de Sucre Sucre pour monter les blancs
30,2 grammes de Farine
30,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
*Nappage
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un entremets Bubbles carré de 24 cm de côté

*Confit de Goyave
144 grammes de Purée de Goyave 14,4 Centilitres/144 Millilitres
216 grammes de Purée de Fraise 21,6 Centilitres/216 Millilitres
28,8 grammes de Sucre
7,2 grammes de Pectine NH
8,6 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron
2,8 grammes de Gélatine ou 1,1 Feuilles de Gélatine
*Confit de Mangue
201,6 grammes de Purée de Mangues 20,16 Centilitres/201,6 Millilitres
57,6 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 5,76 Centilitres/57,6 Millilitres
28,8 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. Sinon du sucre semoule
43,1 grammes de Sucre
7,2 grammes de Pectine NH
2,8 grammes de Gélatine ou 1,1 Feuilles de Gélatine
*Mousse
7,2 grammes de Gélatine ou 2,8 Feuilles de Gélatine
122,4 grammes de Crème Liquide 35% 12,24 Centilitres/122,4 Millilitres. 1ère crème pour mélange
165,6 grammes de Chocolat Blanc
1,4 cuillères à café d'Extrait de vanille
302,4 grammes de Crème Liquide 35% 30,24 Centilitres/302,4 Millilitres. A garder froide
*Croustillant
21,5 grammes de Beurre
14,4 grammes de Sucre
21,5 grammes de Poudre d'amandes
21,5 grammes de Farine

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

14,4 grammes de Pignons de pin
28,8 grammes de Chocolat Blanc
7,2 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,79 Centilitre/7,86 Millilitres
*Biscuit Cuiller
72 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,6 Oeufs
36 grammes de Sucre Sucre pour les jaunes
86,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs
36 grammes de Sucre Sucre pour monter les blancs
36 grammes de Farine
36 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
*Nappage
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Le Confit de Goyave
Pour ce confit, on a besoin de Purée de Goyave. Comme assez peu de monde cultive ses propres fruits de Goyave dans le jardin... on va utiliser des purées congelées, trouvable dans les magasins spécialisés de congelés, comme par exemple pour la marque BOIRON que je vous montre ici
Egalement, si vous pouvez, allez regarder du coté de magasins de produits des caraïbes (ou d'autres iles), j'en ai trouvé dans des magasins cubains, ici avec la marque GOYA
Idem pour la Purée de Fraise (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), vous pouvez mixer des fraises fraiches, mais en produit congelé c'est plus pratique (et c'est meilleur car la saveur est plus concentrée)
La chef Dinara Kasko ajoute de la saveur de fraise, qui se marrie très bien à la goyave
1. Commencer par faire fondre la Purée de Goyave (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) et la Purée de Fraise (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres) à feu doux
2. Faire tremper la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) dans de l'eau froide
3. Mélanger dans un bol le Sucre (20 g) et la Pectine NH (5 g) (afin d'éviter les grumeaux) (on peut sinon utiliser un sucre à confiture)
4. Verser dans la purée (qui doit être chaude) quand la température atteint 40 C, et remuer à l' aide d' un fouet à main
5. Porter à ébullition : la pectine ne s'active qu'à ébullition
6. Cuire jusqu'à ce que la purée épaississe
7. A la fin, verser le Jus de Citron (6 g pris de 0,1 Citron)
8. Ajouter alors la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) hors du feu, et mélanger
9. Verser dans un moule en silicone, carré, plus petit que la taille du moule Bubbles. Ici, j'ai pris un moule de 16 cm x 16 cm
10. Placer au congélateur pour au moins 2 heures

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

Le Confit de Mangue

11. Faire tremper la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) dans de l'eau froide
12. Mélanger dans un bol le Sucre (30 g) et la Pectine NH (5 g) (afin d'éviter les grumeaux). (on peut sinon utiliser un sucre à confiture)
13. Faire chauffer la Purée de Mangues (140 g ou 14 Centilitres/140 Millilitres) et la Pulpe de Fruit de la Passion (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), verser le Sucre Inverti (20 g), et attendre que la température atteigne 40 C
14. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. Il permet de conserver le dessert plus longtemps. Il améliore sa tendreté. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, ou du miel plus facilement trouvables
15. Les cuisiniers l'utilisent pour son pouvoir d'absorber l'humidité. En pâtisserie, il permet d'obtenir des produits plus moelleux, d'éviter le grainage. Les glaciers l'utilisent pour éviter la cristallisation et de stabiliser les glaces et sorbets qui restent plus moelleux dès la sortie du congélateur.
16. Verser le mélange sucre/pectine, et remuer à l' aide d' un fouet à main
17. Porter à ébullition : la pectine ne s'active qu'à ébullition
18. Cuire jusqu'à ce que la purée épaississe
19. Ajouter alors la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) hors du feu, et mélanger
20. Verser dans un moule en silicone, carré, plus petit que la taille du moule Bubbles. Ici, j'ai pris un moule de 16 cm x 16 cm
21. Placer au congélateur pour au moins 2 heures

Le Biscuit Cuiller

22. On réalise le biscuit cuiller, un biscuit très souple : Commencer par fouetter dans un bol les Jaunes d'Oeuf (50 g pris de 2,5 Oeufs) et le Sucre (25 g) à l' aide d' un fouet à main
23. Monter les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs) à Vitesse Moyenne pendant 3 minutes
24. Monter la vitesse à Vitesse Elevée et verser le 2ème Sucre, fouetter 2 minutes
25. Serrer, en montant à Vitesse Maximale pendant quelques secondes
26. Tout en fouettant, verser en filet le mélange jaunes/sucre, mais ne fouetter que quelques secondes pour ne pas faire trop retomber les blancs
27. Arrêter de fouetter, et tamiser au dessus du bol la Farine (25 g) et la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g)
28. Incorporer délicatement, comme lorsqu'on fait des macarons : retourner l'appareil sur lui-même en remontant sur le bords de la cuve, et retourner au dessus de la masse, tout en retournant la cuve
29. Huiler un moule de 20 cm x 20 cm, et verser l'appareil
30. Etaler délicatement à l'aide d'une spatule coudée
31. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 20 minutes. Le mieux c'est de juger la fin de cuisson à la couleur qui doit être légèrement orange/doré
32. Sortir du four, démouler et découper de façon que le biscuit puisse être légèrement enfoncé dans le moule
33. Envelopper de film alimentaire étirable afin de conserver le moelleux

Le Croustillant

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

34. Pour le croustillant, mélanger dans un bol le Beurre (15 g) (qui doit être mou), le Sucre (10 g) et la Poudre d'amandes (15 g)
35. Ajouter la Farine (15 g) et les Pignons de pin (10 g), mélanger
36. Emietter au dessus d'un plaque allant au four (comme on ferait en cuisant un biscuit streusel)
37. Cuire au four à 160 C (Thermostat 5) pendant 15/20 minutes
38. Verser dans un bol, et ajouter le Chocolat Blanc (20 g) (fondu au micro-ondes) et l'Huile de pépins de raisins (5 g ou 0,55 Centilitre/5,46 Millilitres), mélanger. Ecraser légèrement
39. Verser et étaler sur une face du biscuit cuiller à l'aide d'une spatule coudée
40. Réserver au frais jusqu'à utilisation (ou même comme je fais, au congélateur)

La Mousse

41. Faire tremper la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide (avec glaçons)
42. Faire chauffer la Crème Liquide 35% (85 g ou 8,5 Centilitres/85 Millilitres) en casserole
43. Pendant ce temps, préparer un bol avec le Chocolat Blanc (115 g)
44. Dès que la crème est bien chaude (premières apparitions de bulles), retirer du feu, presser la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) (qui doit être molle) afin de retirer l'excédent d'eau, ajouter dans la casserole et mélanger
45. Verser sur le Chocolat Blanc, et attendre 2 minutes sans mélanger
46. Dinara Kasko ne le fait pas, mais je rajoute l'Extrait de vanille (1 c. à café)
47. après 2 minutes, mélanger
48. Attendre que la température baisse en dessous de 40 C, avant d'incorporer la crème montée (sinon elle pourrait fondre)
49. En dessous de 40 C, fouetter alors la Crème Liquide 35% (210 g ou 21 Centilitres/210 Millilitres) (qui doit être froide sinon elle ne montera pas). Je conseille également de fouetter dans une cuve très froide, cela aide également
50. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !
51. Verser 1/3 de la crème fouettée dans la ganache, et fouetter à l' aide d' un fouet à main : on cherche à détendre
52. Changer d'ustensile : prendre une maryse
53. Incorporer un 2ème tiers de crème montée, en retournant délicatement l'appareil sur lui-même, sans fouetter, afin de ne pas détruire la texture de la crème fouettée
54. Finir avec le dernier tiers
55. Placer en poche à douille, avec une douille lisse : c'est le meilleur moyen de remplir le moule sans laisser de trous d'air en surface de l'entremets

Le Moule

On doit parler du moule, car il est essentiel pour cette recette !
Il s'agit d'un moule "3D", avec empreintes
- Comme vous pouvez le voir sur la photo, le moule que j'ai utilisé est très proche de celui utilisé (et vendu) par la chef : Pour acheter en ligne, c'est ICI

L ENTREMETS BUBBLES EXOTIQUE DE DINARA KASKO

- Il existe d'autres marques (ils se copient tous leurs designs) par exemple ici : Pour acheter en ligne, c'est ICI
- La chef possède également sa propre boutique en ligne, voir ici : https://dinarakasko.com/shop

Note sur la préparation du moule

J'ajoute une note : Afin de rendre l'entremets parfaitement lisse et brillant, je pense qu'il faut préparer le moule, c'est quelque chose qui n'est pas mentionné dans la recette, mais je vous conseille d'utiliser ma recommandation si vous en avez la possibilité :
Une méthode d'obtenir un entremets lisse et brillant, c'est de chemiser une fine couche de chocolat blanc et/ou de beurre de cacao, à faire en pulvérisant une fine couche à l'intérieur du moule, avant de passer aux étapes suivantes

Le Montage

56. Aussitôt la mousse réalisée, il faut passer au montage immédiatement : si vous attendez trop, la mousse va retomber, et si vous réservez au frais, la mousse va figer, et ne pourra plus être versée dans le moule
57. Verser le "fond" à la poche à douille, et sur les côtés
58. Faire remonter la mousse sur les côtés, à l'aide d'une spatule coudée
59. Sortir le confit de Mangue du congélateur (qui doit être dur), démouler
60. Découper de façon que le confit puisse être inséré dans le moule. Avec le moule que j'ai utilisé (20 cm de côté), j'ai du découper le confit en carré de 16 cm de côté
61. Enfoncer le "carré" de Mangue congelé, et étaler une fine couche de mousse
62. Procéder de même avec le confit de Goyave
63. Sortir le biscuit avec croustillant du frais, et retourner de façon que le côté croustillant soit en contact de la mousse
64. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
65. Congeler pour au moins 4 heures

Finition

66. Après ce temps, vérifier que l'entremets et totalement congelé et donc dur
67. Démouler
68. Pour rendre l'entremets brillant, Dinara Kasko nappe cette beauté avec un nappage qui est assez compliqué à réaliser. J'ai utilisé tout simplement un Nappage neutre acheté dans le commerce
69. Chauffer au micro-ondes afin de liquéfier, et mixer au mixeur plongeant afin de faire la peau aux grumeaux
70. Ensuite, je nappe avec un pulvérisateur (dédié à la pâtisserie) : Cela permet de recouvrir d'une fine couche, de manière uniforme
71. Vous pouvez également faire couler sur l'entremets, posé sur une grille, mais la couche sera plus épaisse
72. A placer aussitôt au frais pendant au moins 3 heures, le temps que l'entremets décongèle lentement