

L ENTREMETS CARAÏBES DE PARADISE ISLAND

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-caraibes/>

Un entremets aux multiples saveurs exotiques, qui vous transporte sur Paradise Island dès la première bouchée !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets, Entremets Exotique

Ingrédients

Pour un entremets carré de 18 cm de côté, 4 cm de hauteur

500 grammes de Mousse Caraïbes Pour la recette, voir ICI

2 Biscuits Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

300 grammes de Crémeux Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

100 grammes de Sirop à 30 Baumé 10 Centilitres/100 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

200 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire Orange

*Décoration

Des disques en chocolat tempéré

Pour un entremets carré de 20 cm de côté, 4 cm de hauteur

617,2 grammes de Mousse Caraïbes Pour la recette, voir ICI

2 Biscuits Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

370,3 grammes de Crémeux Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

123,4 grammes de Sirop à 30 Baumé 12,34 Centilitres/123,4 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

246,9 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire Orange

*Décoration

Des disques en chocolat tempéré

Pour un entremets carré de 22 cm de côté, 4 cm de hauteur

746,9 grammes de Mousse Caraïbes Pour la recette, voir ICI

L ENTREMETS CARAÏBES DE PARADISE ISLAND

2 Biscuits Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets
448,1 grammes de Crèmeux Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

149,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 14,93 Centilitres/149,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

298,7 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire Orange

*Décoration

Des disques en chocolat tempéré

Pour un entremets carré de 26 cm de côté, 4 cm de hauteur

1,04 kilogramme de Mousse Caraïbes Pour la recette, voir ICI

2 Biscuits Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

625,9 grammes de Crèmeux Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

*Sirop_

208,6 grammes de Sirop à 30 Baumé 20,86 Centilitres/208,6 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

417,2 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire Orange

*Décoration

Des disques en chocolat tempéré

Instructions

Le Crèmeux Ananas Mangue

1. Il faut commencer par faire le Crèmeux Ananas Mangue (300 g) : La recette est ICI. Prévoir un carré de la même taille que votre moule, et une épaisseur de 1 cm
2. Congeler le crèmeux pendant au moins 4 heures, idéalement une nuit

Le Glaçage Miroir

3. Préparer le Glaçage Miroir Couleur (200 g), de préférence la veille : Les recettes sont ICI
4. J'ai plusieurs recettes, ICI, mais pour cet entremets je préfère le Glaçage aux fruits, ICI, que je fais avec de la purée de Mangue, en y ajoutant un peu de colorant alimentaire Orange

Le Biscuit Citron Vert

5. Il faut ensuite faire et cuire les Biscuits Citron Vert (2) : Les recettes sont ICI
6. Pour cette recette, j'ai choisi ce biscuit, ICI
7. Prévoir 2 biscuits, de la même taille que votre moule, puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable

La Mousse

8. Le jour du montage de l'entremets, préparer la Mousse Caraïbes (500 g) : La recette est ICI.

L ENTREMETS CARAÏBES DE PARADISE ISLAND

Montage

9. Pour procéder au montage, on a besoin d'un cadre à pâtisserie. Sinon, prendre un moule en silicone. Il faut un cadre assez haut : 4 cm minimum
10. J'ai pris un cadre à pâtisserie carré de 18 cm de côté
11. Tendre un film alimentaire étirable sur le cadre à pâtisserie afin de créer un "fond"
12. Poser sur une plaque
13. Détailler 2 biscuits, de la même taille que votre moule, de Biscuits Citron Vert (il suffit en fait d'enfoncer le cadre sur le biscuit pour le détailler)
14. Poser un 1er biscuit
15. Imbiber de Sirop à 30 Baumé (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) à l' aide d' un pinceau de cuisine. La recette est ICI
16. Verser une couche de Mousse Caraïbes : 190 g
17. Etaler avec une spatule coudée
18. Sortir le Crémeux Ananas Mangue (300 g) du congélateur, et démouler : il doit être dur comme la tête d'un Basque inflexible
19. Découper un peu les bords afin qu'il rentre dans le moule
20. Poser le Crémeux Ananas Mangue (300 g) sur la mousse, au centre du cercle
21. Recouvrir d'une 2ème couche de Mousse Caraïbes : 190 g
22. Etaler avec une spatule coudée
23. Poser le 2ème biscuit
24. Imbiber de Sirop à 30 Baumé (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) à l' aide d' un pinceau de cuisine
25. Recouvrir de la dernière couche, plus fine, de Mousse Caraïbes : 120 g
26. Etaler avec une spatule coudée

Congélation

27. Placer au congélateur pendant une nuit
28. Vous avez bien travaillé : il est temps d'aller regarder un netflix, ou d'aller manger chez la Mère Brazier, ou d'aller dormir : on va finir l'entremets demain

Glaçage

29. Le lendemain, préparer le glaçage : Il faut utiliser le Glaçage Miroir Couleur (200 g) à une température autour des 25 C (les livres indiquent souvent 30 C mais je trouve que c'est trop élevé; je conseille 25 C)
30. Faire chauffer le Glaçage Miroir Couleur (200 g) (bain-marie ou micro-ondes), et si la température excède 25 C, attendre que la température chute
31. Une fois les 25 C atteints, sortir l'entremets totalement congelé
32. Passer une lame chaude sur les bords
33. Démouler
34. Placer un carton à gâteau en dessous (cela permet de le protéger pendant les manipulations et le transport), de dimensions légèrement inférieures
35. Poser sur une grille, avec du film alimentaire étirable en dessous (pour recueillir le surplus)

L ENTREMETS CARAÏBES DE PARADISE ISLAND

36. Verser le Glaçage Miroir Couleur (200 g) au centre, puis sur les bords. Il faut procéder vite car l'entremets commence à fondre !

37. Faire glisser délicatement une spatule coudée sur le dessus afin d'égaliser

38. Placer au frais très vite pendant 30 minutes

Ebarbage

39. Vous pouvez alors sortir et ébarber les côtés

40. Placer au frais et attendre 2 heures minimum (plutôt 4 heures) pour que l'entremets décongèle

La déco

41. Après 1 heure au frais, sortir l'entremets du frais

42. Pour la déco, j'ai réalisé des disques de différentes couleurs, en chocolat tempéré

43. Une fois que l'entremets est décongelé, il suffit d'enfoncer ces disques