

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-fraise-litchi/>

Un entremets délicieux, entre la douceur d'une mousse litchi et l'intensité d'un confit fraise, sur un biscuit citron vert. Une pépite en bouche, fine et gourmande

Chef : Johan Martin

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets de 20 cm de diamètre

900 grammes de Mousse Litchi Pour la recette, voir ICI

200 grammes de Fraises

1 Biscuit Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 16 cm de diamètre

*Confit de Fraise

50 grammes de Sucre

8 grammes de Pectine NH

250 grammes de Purée de Fraise 25 Centilitres/250 Millilitres

3 grammes de Feuilles de Gélatine

*Glaçage

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rose

*Décoration

du Chocolat Noir

du Chocolat Blanc Couleur Violette

Pour un entremets de 18 cm de diamètre

729 grammes de Mousse Litchi Pour la recette, voir ICI

162 grammes de Fraises

1 Biscuit Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 16 cm de diamètre

*Confit de Fraise

40,5 grammes de Sucre

6,4 grammes de Pectine NH

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

202,5 grammes de Purée de Fraise 20,25 Centilitres/202,5 Millilitres

2,4 grammes de Feuilles de Gélatine

*Glaçage

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rose

*Décoration

du Chocolat Noir

du Chocolat Blanc Couleur Violette

Pour un entremets de 16 cm de diamètre

576 grammes de Mousse Litchi Pour la recette, voir ICI

128 grammes de Fraises

1 Biscuit Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 16 cm de diamètre

*Confit de Fraise

32 grammes de Sucre

5,1 grammes de Pectine NH

160 grammes de Purée de Fraise 16 Centilitres/160 Millilitres

1,9 grammes de Feuilles de Gélatine

*Glaçage

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rose

*Décoration

du Chocolat Noir

du Chocolat Blanc Couleur Violette

Pour un entremets de 24 cm de diamètre

1,29 kilogramme de Mousse Litchi Pour la recette, voir ICI

288 grammes de Fraises

1 Biscuit Citron Vert Pour les recettes, voir ICI. 16 cm de diamètre

*Confit de Fraise

72 grammes de Sucre

11,5 grammes de Pectine NH

360 grammes de Purée de Fraise 36 Centilitres/360 Millilitres

4,3 grammes de Feuilles de Gélatine

*Glaçage

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rose

*Décoration

du Chocolat Noir

du Chocolat Blanc Couleur Violette

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

Instructions

Le Glaçage Miroir

1. Préparer le Glaçage Miroir Couleur
2. Les recettes sont ICI
3. De toutes les recettes, j'ai choisi la recette de glaçage miroir du même chef, Johan Martin, qui se trouve ICI
4. Il vaut mieux faire le glaçage la veille, et de le faire reposer au frais (filmer au contact avec un film alimentaire étirable pour ne pas le faire craquer)

Le Confit Fraise

On passe au confit fraise : pour cela, on utilise de la Purée de Fraise

Mes marques préférées sont BOIRON ou SICOLY (on peut en trouver aux rayons surgelés sous d'autres marques)

Néanmoins, si vous n'en trouvez pas, le meilleur moyen est de mixer des fraises, et de les cuire à la casserole afin de réduire le jus, afin de le concentrer, jusqu'à obtenir une purée concentrée et savoureuse : on doit en obtenir 250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres

5. Verser la Purée de Fraise (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) en casserole et cuire à feu doux afin de faire fondre
6. Faire ramollir les Feuilles de Gélatine (3 g) dans de l'eau froide
7. Dans un bol, mélanger le Sucre (50 g) et la Pectine NH (8 g)
8. Vous pouvez également remplacer par du sucre à confiture (qui contient déjà de la pectine)
9. Une fois la Purée de Fraise fondue en casserole, verser le mélange sucre/pectine et mélanger
10. Monter le feu, et cuire sans arrêter de mélanger à l'aide d'un fouet à main
11. Cuire jusqu'à ébullition : C'est nécessaire afin que la pectine "prenne" et fasse épaissir le confit, puis cuire jusqu'à obtention d'un confit (attention à ne pas "sur-confire")
12. Une fois le confit épaissit, retirer du feu, et ajouter les Feuilles de Gélatine (3 g) aussitôt. La gélatine doit être ramollie (il faudra presser afin de chasser l'excédent d'eau)
13. Remuer: la gélatine se dissout instantanément dans le liquide chaud

Le moule

Avant de continuer, un mot sur le moule que j'utilise : il s'agit d'un kit qui est livré avec 3 moules en silicone, tous concentriques, ce qui permet de monter un entremets avec des "inserts" parfaitement alignés

Ce moule s'appelle Silikomart KIT TRINITY : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Avec ce kit, on a 3 moules à savarin (c'est à dire en cercle), en silicone (ce qui permet un démoulage facile quand l'intérieur est congelé)

On va utiliser le plus grand (20 cm de diamètre) pour l'entremets et le plus petit pour l'insert de confit (16 cm de diamètre)

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

14. Prendre le plus petit des 3 moules, le poser sur une plaque, et y verser le confit qu'on vient de réaliser (ne pas attendre sinon il va figer)
15. Si vous n'avez pas ce kit, vous pouvez verser dans un moule a savarin en silicone, 16 cm de diamètre
16. Une fois le confit versé (à rabord), tapoter (afin de chasser les bulles)
17. Placer au congélateur pendant au moins 4 heures afin de durcir le confit avant le démoulage

Le Biscuit Citron Vert

18. Préparer le Biscuit Citron Vert
19. Les recettes sont ICI
20. Pour cette recette, j'ai choisi ce biscuit, ICI, du même chef. Prévoir 1 biscuit, d'au moins 16 cm de diamètre
21. Envelopper avec du film alimentaire étirable et réserver au frais jusqu'à utilisation

La mousse Litchi

22. Préparer la Mousse Litchi (900 g)
23. La recette est ICI

Le Montage

24. Une fois la Mousse Litchi (900 g) réalisée, il faut passer aussitôt au montage : cette mousse ne peut pas être réalisée en avance !
25. Placer la Mousse Litchi (900 g) en poche à douille

Le Montage

26. Si vous avez le "Kit" Silikomart dont je vous ai parlé, il faut maintenant prendre le plus grand des 3 moules, 20 cm de diamètre
27. Si vous n'avez pas ce kit, vous pouvez utiliser dans un moule a savarin en silicone, 20 cm de diamètre
28. Pour ce montage, on dit qu'on fait un "montage à l'envers", c'est à dire qu'on commence par le sommet de l'entremets, et qu'on finit par le "dessous" (le biscuit). On n'a pas le choix en fait : c'est du à la forme et nature du moule en silicone, l'ouverture étant la ou le biscuit doit être posé
29. Déposer une partie de la Mousse Litchi (900 g)
30. Faire remonter la mousse sur les bords, à l'aide d'une spatule coudée ou d'une cuillère
31. Découper les Fraises (200 g) en dés et en placer une moitié (100 g), à enfoncer dans la mousse : Johan ne le fait pas comme je vous l'ai dit, mais j'aime ajouter des vrais morceaux de fruits
32. Sortir le confit de fraises du congélateur : il doit être dur à présent
33. Démouler
34. Enfoncer ce confit (ne pas juste poser ! Il faut enfoncer afin d'éviter les bulles d'air). La face "droite" ou "lisse" doit être face à vous (car c'est un montage à l'envers, donc le biscuit, le coté droit est en dernier)
35. Couvrir de Mousse Litchi
36. Enfoncer de la moitié des Fraises coupées (100 g)

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

37. On passe au biscuit : Tailler un disque de 16 cm de diamètre (j'utilise un cercle à pâtisserie)
38. Tailler un cercle intérieur de 8 cm de diamètre (j'utilise un verre pour cela)
39. En option, vous pouvez imbiber le disque de Sirop à 30 (ICI) (c'est optionnel) à l' aide d' un pinceau de cuisine
40. Poser le disque au dessus de la mousse, et enfoncer légèrement
41. L'entremets est monté !

Congélation

42. Il faut maintenant congeler l'entremets minimum 6 heures afin qu'il devienne dur (Envelopper avec du film alimentaire étirable)
43. Ce temps est nécessaire afin qu'on puisse le démouler d'une part, et d'autre part qu'on puisse le "glacer" avec le glaçage miroir

Glaçage

44. Sortir du frais le Glaçage Miroir Couleur que je vous ai recommandé de préparer la veille
45. Retirer le film alimentaire étirable
46. Faire chauffer au bain-marie
47. Retirer du bain-marie lorsque le glaçage est liquide
48. Faire refroidir à température ambiante : On doit l'utiliser entre 25 C et 30 C : pas moins sinon il ne coule pas assez, et pas au delà sinon il fera fondre l'entremets
49. Ajouter alors le Colorant alimentaire, couleur rose et/ou rouge
50. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
51. Verser dans un pichet avec bec verseur (permet de glacer avec plus de facilité)
52. Tapisser une plaque à rebord avec du film alimentaire étirable
53. Poser une grille de pâtisserie
54. Sortir l'entremets congelé, et démouler
55. Poser sur la grille, face bombé contre vous, et face biscuit contre la grille
56. Frotter avec les mains ou un tissu afin d'enlever l'humidité (sinon fait couler le glaçage)
57. Verser le glaçage, qui doit être aux températures que je vous ai indiqué(es)
58. Vous pouvez glacer 2 fois de suite
59. Afin de manipuler cet entremets glacé, j'utilise deux spatules pour le transporter
60. Poser sur le support de présentation (un plat ou un carton à entremets)
61. Réserver l'entremets au frais pendant 4 heures : Il va se décongeler lentement

Décoration

62. Afin de faire la décoration, vous aurez besoin de chocolat tempéré. Le chocolat tempéré permet de créer des formes qui ne "fondent pas" à température ambiante
63. Pour cela, j'ai utilisé du Chocolat Noir, à tempérer, que j'ai détaillé en disques
64. Afin de faire tenir ces disques tempérés, je les place dans un petit bac rempli de riz, cela permet de les faire tenir à la verticale pour la suite
65. Puis j'ai tempéré du Chocolat Blanc, auquel j'ai ajouté du colorant violet
66. Puis je l'étale dans un chablon "papillon" : Pour acheter en ligne, c'est ICI

L ENTREMETS FRAISE LITCHI (GLOSSY) DE JOHAN MARTIN

67. Puis je soude les papillons en chocolat tempéré sur les disques : pour cela, j'utilise du chocolat tempéré (encore liquide), que je refroidi à la bombe refroidissante : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Températion de l'entremets

68. Après 4 heures, l'entremets (placé au frais) devrait être décongelé. La décoration qui attend à température ambiante devrait être figée (si elle a fondu c'est que votre tempérage de chocolat n'a pas marché, il faut recommencer !)

69. Enfoncer la décoration dans l'entremets, puis réserver au frais jusqu'à la dégustation