

L ENTREMETS SANTA ANA (ABRICOT CITRON VERT)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-santa-ana/>

Un entremets d'été exquis, Abricot et Citron vert

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets carré de 20 cm x 20 cm

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

500 grammes de Confit d'Abricot Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Ganache Montée au Citron vert Pour la recette, voir ICI

220 grammes de Crémeux Abricot Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

10 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

120 grammes d'Abricots

20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres

100 grammes de Chocolat Blanc

du Colorant alimentaire Couleur orange

*Décoration

des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

des Abricots

Pour un entremets carré de 16 cm x 16 cm

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

320 grammes de Confit d'Abricot Pour la recette, voir ICI

256 grammes de Ganache Montée au Citron vert Pour la recette, voir ICI

140,8 grammes de Crémeux Abricot Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

6,4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

76,8 grammes d'Abricots

12,8 grammes de Crème Liquide Entière 1,16 Centilitre/11,64 Millilitres

64 grammes de Chocolat Blanc

du Colorant alimentaire Couleur orange

L ENTREMETS SANTA ANA (ABRICOT CITRON VERT)

*Décoration

des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI
des Abricots

Pour un entremets carré de 24 cm x 24 cm

2 Biscuits Joconde Pour les recettes, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets
720 grammes de Confit d'Abricot Pour la recette, voir ICI
576 grammes de Ganache Montée au Citron vert Pour la recette, voir ICI
316,8 grammes de Crémeux Abricot Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

14,4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
172,7 grammes d'Abricots
28,8 grammes de Crème Liquide Entière 2,62 Centilitres/26,18 Millilitres
144 grammes de Chocolat Blanc
du Colorant alimentaire Couleur orange

*Décoration

des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI
des Abricots

Instructions

Le Crémeux Abricot

1. Commencer par préparer le Crémeux Abricot (220 g) :
2. La recette est ICI
3. Prévoir un moule ou un cadre carré de la taille que vous avez choisi. Soit en silicone, soit en métal
4. Si vous choisi un cadre plutôt qu'un moule, il faut tendre un film alimentaire étirable afin de créer le "fond"
5. Aussitôt le Crémeux Abricot (220 g) préparé, verser dans votre moule, faire refroidir à température ambiante
6. Congeler le crémeux pendant au moins 4 heures, idéalement une nuit

Le Biscuit Joconde

7. Préparer et cuire les Biscuits Joconde (2)
8. Les recettes sont ICI
9. Découper 2 biscuits, de la même taille choisie pour celui de l'entremets
10. SI vous ne passez pas à l'étape du confit tout de suite, conserver: filmer au contact avec un film alimentaire étirable

Le confit

11. Préparer le Confit d'Abricot (500 g)

L ENTREMETS SANTA ANA (ABRICOT CITRON VERT)

12. La recette est ICI

13. Pour procéder au montage, je vous conseille d'utiliser un cadre à pâtisserie. Un cadre d'au moins 6 cm est recommandé.

14. Si cette option n'est pas disponible, vous pouvez procéder sans cadre, mais le résultat sera moins uniforme : les bords risquent de s'affaisser et les couches d'être légèrement bombées.

L'utilisation de ces cadres garantit un montage précis et régulier

15. J'ai pris un cadre à pâtisserie DeBuyer, carré, de 20 cm de côté, qui est extensible, ce qui est pratique pour adapter le cadre aux dimensions de l'entremets

16. Pour acheter en ligne, c'est ICI

17. Poser le cadre à pâtisserie sur une plaque avec un tapis silicone

18. Placer chacun des biscuits dans un cadre à pâtisserie

19. Verser le Confit d'Abricot (500 g) (moitié dans chaque cadre), étaler à l'aide d'une spatule coudée

20. Placer les deux cadres au frais, jusqu'au moment du montage

La Ganache Montée : au frais avant de fouetter

21. Préparer la Ganache Montée au Citron vert (400 g)

22. La recette est ICI.

23. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, puis placer au frais, mais sans la monter ! Ici, je vous demande de préparer la recette, puis de faire refroidir

24. Je vous conseille de la "monter" (fouetter) le jour suivant, (ou je devrais dire : le même jour du montage), afin de s'assurer qu'elle soit bien froide (et donc ainsi sera facile à monter)

Montage

25. Le jour du montage de l'entremets (jour suivant de préférence), tout est prêt ! Il suffit de fouetter la Ganache Montée au Citron vert (400 g) qui attend au frais

26. Placer la cuve du robot au frais au minimum 20 minutes avant de fouetter, afin de bien refroidir

27. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids

28. Monter la Ganache Montée au Citron vert (400 g)

29. Sortir un des deux cadres (biscuit+confit) du frais, et éponger avec du papier absorbant : cela enlève la couche de condensation et éviter que la crème montée ne "glisse". Laisser le deuxième cadre (biscuit+confit) au frais afin qu'il reste bien froid jusqu'à son utilisation

30. Verser une moitié de la crème montée juste réalisée, dans un seul cadre (celui que vous avez sorti) et étaler une spatule coudée

31. Sortir le Crémeux Abricot du congélateur, il doit être dur, et poser sur la ganache montée

32. Appuyer délicatement, pour chasser les bulles d'air, en essayant de le rendre le plus horizontal et parallèle au plan de travail

33. Verser la deuxième moitié de la crème montée juste réalisée, dans le cadre et étaler à l'aide d'une spatule coudée

34. Déposer à présent le deuxième biscuit avec son confit. J'ai choisi de le retourner (afin de présenter une belle symétrie à la découpe), sinon déposer directement

L ENTREMETS SANTA ANA (ABRICOT CITRON VERT)

35. Laisser l'entremets monté reposer au frais. Ce temps est nécessaire, pour bien refroidir (et décongeler le Crèmeux Abricot)

Le glaçage

36. Plutôt que d'utiliser un glaçage type miroir, je vous propose un glaçage qui aura un gout d'abricot

37. Faire chauffer des Abricots (120 g) en casserole (c'est le poids sans les noyaux), et mixer (au mixeur plongeant), et verser le Sucre Vanillé (10 g), la Crème Liquide Entière (20 g ou 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres)

38. Une fois chaud, verser dans un bol avec le Chocolat Blanc (100 g)

39. Mixer au mixeur plongeant, et si besoin, ajouter du Colorant alimentaire (orange)

40. Verser sur l'entremets

41. Poser des Abricots coupés en quartiers

42. Faire prendre au frais pendant au moins 2 heures

43. Ebarber avec un couteau long et tranchant

44. Pour la déco, j'ai préparé des Fleurs déco en pastillage

45. La recette est ICI

46. Une recette plus simple est de tempérer du chocolat blanc et détailler avec un emporte-pièce

47. Pour le coeur des fleurs, utiliser du chocolat blanc teint en vert, ou sinon de la glace royale (sucre glace + blanc d'oeuf). Pour cela, j'utilise un cornet à pâtisserie. Cet article explique comment le faire, ICI