



Entremet ruby

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux ruby

2 de jaunes d'oeuf
20g de sucre
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
100g de chocolat ruby
1.5feuille de gélatine

Mousse à la pistache

4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache
1/2cuillère à café d'arôme de pistache
2.5feuilles de gélatine

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Crèmeux ruby

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Enlever le fouet et mettre le chocolat 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la pâte à pistache 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Mettre la moitié de la mousse à la pistache dans le moule, poser le crémeux ruby, verser le reste de la mousse, déposer le biscuit joconde et mettre au congélateur une nuit pour pouvoir le glacer ou le floquer.

Ici j'ai floqué avec un spray doré.
