

Entremet d'Automne

par Cecilecooks



Entremet d'automne composé d'une pâte sucrée à la châtaigne, d'un biscuit moelleux à la châtaigne, d'une mousse aux marrons et d'une sublissime mousse à la vanille.

Réalisation : 2h (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 60 min + 20 min (réfrigérateur) pour la pâte sucrée, 4h (au congélateur) pour la mousse aux marrons, 3h (au réfrigérateur) pour le mousse à la vanille, 24h (au congélateur) pour l'entremet monté, 6h (au réfrigérateur) pour la décongélation

Cuisson : 20 minutes pour la pâte sucrée, 15 minutes pour le biscuit moelleux à la châtaigne, 5 minutes pour la mousse aux marrons, 5 minutes pour la mousse à la vanille

Quantité : un entremet de 20 cm de diamètre, 8-10 personnes

Rétro-planning :

On peut tout faire la veille ou sur plusieurs jours

J-2 ou plus : les disques de pâte sucrée (au four froid et éteint), le biscuit moelleux à la châtaigne (filmée à T° ambiante), la mousse au marron (au congélateur), les parties 1 de la mousse et du montage

J-1 ou plus : la mousse à la vanille et le montage

J : la finition, la décongélation, la dégustation

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée à la châtaigne

80 gr de farine de châtaigne

24 gr de beurre

24 gr de sucre glace

22 gr de poudre d'amandes

1 gr de sel

22 gr d'œuf (1/2 œuf)

Pour le biscuit moelleux à la châtaigne

50 gr de poudre d'amande

50 gr de poudre de noisettes

50 gr de sucre glace

65 gr (40 gr + 25 gr) de sucre semoule

25 gr de farine de châtaigne

125 gr de blancs d'œufs

Pour la mousse aux marrons

270 gr de crème liquide 30% de MG (minimum)

110 gr de pâte de marron

110 gr de crème de marron

10 gr de rhum brun

35 gr de crème liquide 30% de MG (minimum)

4 gr de gélatine (soit 2 feuilles)

40 gr de brisures de marron

Pour la mousse à la vanille

500 gr (200 gr + 300 gr) de crème liquide 30% de MG (minimum)

1 gousse de vanille

20 gr de miel

20 gr de sirop de glucose

6 gr de gélatine (3 feuilles)

90 gr de chocolat blanc (peu sucré)

Pour le montage et la finition

crème de marron

150 gr de pâte de marron

150 gr de crème de marron

5 gr de rhum brun

75 gr de beurre pommade

Procédé :

La pâte sucrée à la châtaigne

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Tamiser ensemble les poudres (poudre d'amande, le sucre glace, le sel et la farine de châtaigne). Les mettre dans la cuve d'un robot avec la feuille ou dans un cul de poule à la main. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et sabler l'ensemble.

Attention : sabler = à la main, c'est "frotter" la pâte entre les mains jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable.

2 - Ajouter l'œuf et mélanger pour amalgamés tous les ingrédients.

Attention : travailler la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité.

3 - Fraiser la pâte, c'est-à-dire qu'il faut écraser la pâte avec la paume de la main afin de la lisser. Donner à la pâte une forme de boule, puis l'aplatir légèrement pour qu'elle prenne la forme d'un gros galet de 2-3 cm de haut. Filmer et réserver au réfrigérateur pour 1h minimum idéalement.

4 - Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper à l'aide d'un cercle à pâtisserie de diamètre

inférieur à celui que vous utiliserez pour le montage à la fin. Pour moi, j'ai pris un cercle de 18 cm de diamètre, alors que l'entremet fait 20 cm de diamètre. Piquer la pâte et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur ou 10 minutes au congélateur. Cuire avec le cercle pendant 20 minutes en tournant la plaque à mi-cuisson.

Attention : ne pas dépasser ce temps de cuisson au risque de se retrouver avec un biscuit trop dur.

Le biscuit moelleux à la châtaigne

5 - Préchauffer le four à 180°C. Sur une feuille de papier cuisson, dessiner au feutre le contour de votre cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre. Retourner la feuille pour éviter que le feutre déteigne sur le biscuit.

6 - Tamiser les poudres (poudres d'amandes, poudre de noisettes, sucre glace, farine de châtaigne, et 25 gr de sucre semoule) dans un cul de poule. Parallèlement, monter les blancs en neige : quand le mélange est mousseux, verser les 40 gr de sucre semoule en pluie fine tout en augmentant la vitesse du fouet pour bien serrer les blancs.

7 - Incorporer alors délicatement le mélange des poudres aux blancs d'œufs montés en 3 fois : le premier tiers se mélange au fouet délicatement, les deux autres tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser les blancs d'œufs.

8 - Garnir une poche à douille lisse de 8 mm de l'appareil. Pocher en spirale pour obtenir un biscuit de la taille du cercle dessiné.

9 - Enfourner pour 10 à 15 minutes : le biscuit doit être légèrement doré et lorsqu'on appuie dessus avec la doigt, la trace laissée par le doigt doit disparaître rapidement. Réserver sur une grille.

La mousse aux marrons

10 - Dans un cul de poule d'eau très froide/glacée, faire ramollir les feuilles de gélatine.

11 - Préparer un cercle à pâtisserie de 16cm de diamètre en filmant le fond avec du film étirable ou encore mieux un moule rond de 18 cm de diamètre en silicone qui évitera à la mousse de couler. Déposer le cercle ou le moule sur une plaque à pâtisserie ou un plat allant dans votre congélateur.

12 - Monter 270 gr de crème liquide au fouet (on veut obtenir le même résultat qu'une chantilly). Réserver au réfrigérateur. Préparer les brisures de marron.

13 - Dans un autre cul de poule, fouetter ensemble la pâte de marron, la crème de marron (et le rhum) jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.

14 - Mettre à bouillir 35 gr de crème dans une casserole. Quand le mélange bout, ajouter hors du feu les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Bien fouetter pour s'assurer que la gélatine

soit bien dissoute. Verser ce mélange sur le mélange précédent (crème et pâte de marron). Fouetter.

15 - Incorporer alors délicatement la crème montée au mélange précédent : le premier tiers se mélange au fouet délicatement, les deux autres tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser la crème montée. Lorsqu'on obtient une belle mousse lisse, homogène et non grumeleuse, incorporer délicatement les brisures de marron. :

Attention : il faut aller assez vite pour incorporer la crème montée. En effet cette dernière étant froide, elle va rapidement se bloquer (durcir, figer) au contact de la gélatine.

16 - Verser la mousse dans le cercle ou le moule (3 cm d'épaisseur environ). Placer la mousse au congélateur pendant 4h minimum jusqu'à ce qu'elle soit complètement congelée.

La mousse à la vanille (partie 1)

17 - Dans un cul de poule d'eau très froide/glacée, faire ramollir les feuilles de gélatine.

18 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou très doucement au micro-onde.

19 - Parallèlement, dans une casserole, faire bouillir 200 gr de crème liquide avec le sirop de glucose, le miel et les graines de vanille : fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines en frottant avec le dos d'un couteau.. Hors du feu ajouter la gélatine ramollie et essorée, et bien fouetter. Verser la crème chaude+vanille+glucose+miel+gélatine sur le chocolat blanc bien fondu, petit à petit en fouettant bien.

20 - Verser la préparation dans un cul de poule, filmer au contact et réserver au frais pendant 3 heures minimum, le temps que la préparation soit froide et gélifiée.

Le montage (partie 1)

21 - Parer les bords du biscuit moelleux à la châtaigne en utilisant le cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre pour que tous les éléments soient de même diamètre.

22 - Coller les différents étages les uns aux autres : étaler un peu de crème de marron sur la pâte sucrée à la châtaigne. Déposer dessus le biscuit moelleux à la châtaigne. Étaler une fine couche de crème de marron sur le biscuit moelleux à la châtaigne et déposer la mousse congelée. Placer ce bloc au congélateur le temps de préparer la mousse à la vanille.

23 - Préparer un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre en déposant le cercle sur une feuille guitare le tout posé sur une plaque à pâtisserie ou plat allant au congélateur ou filmé le fond avec du film étirable le tout déposé sur une plaque ou plat allant au congélateur. Mettre un Rhodoïd de 7,5cm de hauteur sur le contour du cercle ou à défaut rien.

La mousse à la vanille (partie 2)

24 - Une fois le mélange réalisé au cours de La mousse à la vanille (partie 1) pris, le fouetter à nouveau pour qu'il soit bien lisse et souple.

25 - Monter les 300 gr de crème restant au fouet (pour obtenir comme une chantilly). Incorporer délicatement la crème montée à la préparation chocolat blanc+vanille en 3 fois : les deux premiers tiers se mélangent au fouet délicatement, le dernier tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser la crème montée.

Attention : il faut aller assez vite pour incorporer la crème montée. En effet cette dernière étant froide, elle va rapidement se bloquer (durcir, figer) au contact de la gélatine.

26 - Utiliser tout de suite pour le montage.

Le montage (partie 2)

27 - Dans le fond du cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre, verser une bonne quantité de mousse à la vanille (les $\frac{3}{4}$). Prendre le « bloc » de pâte sucrée+biscuit moelleux+mousse aux marrons et l'enfoncer légèrement dans la mousse pour faire légèrement remonter la mousse à la vanille sur les côtés de l'entremet,

Attention : il s'agit d'un montage à l'envers, donc on enfonce le bloc à l'envers, c'est-à-dire que le côté pâte sucrée est au dessus, c'est celui que nous voyons quand on insère ce bloc.

28 - Garnir une poche à douille avec le reste de mousse à la vanille. Couper le bout de la poche à douille et bien remplir les côtés de l'entremet avec la mousse, pour ne pas qu'il y ait de bulle d'air et que la mousse à la vanille arrive au niveau de la pâte sucrée.

29 - Placer au congélateur pendant 24 heures.

La finition

30 - Sortir l'entremet du congélateur, le décercler et retirer éventuellement le Rhodoïd.

Attention : si comme moi, vous n'avez pas de rhodoïd, le démoulage est un peu plus délicat. Chauffez alors les parois du cercle avec un chalumeau, un sèche cheveux ou un torchon mouillé d'eau chaude. Gare à ne pas trop chauffer les bords, la mousse à la vanille ne doit pas fondre non plus.

31 - Placer l'entremet sur une grille et au réfrigérateur le temps de préparer la crème de marron.

32 - Mélanger ensemble la pâte de marron, la crème de marron, (le rhum brun) et le beurre pommade, jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Garnir une poche à douille avec une douille à Mont-Blanc (c'est à dire une douille avec plusieurs petits trous) ou à défaut une douille unie lisse avec un diamètre de 2 mm maximum. Pocher sur le dessus de l'entremet en

« dépassant » un peu pour faire retomber de la crème marron sur les côtés de l'entremet, avec un mouvement de vas et viens.

33 - Réserver au frais. Quand la crème de marron a prise, égaliser les côtés en coupant délicatement la crème marron aux ciseaux. Terminer la décoration selon votre inspiration : un peu de sucre glace et des feuilles très fines de meringue.



Coup de fouet

- si l'on rajoute une couche de meringue, on obtient un Mont-Blanc en version entremet.