

# ENTREMET PAMPLEMOUSSE, ORANGE, CITRON

TEMPS DE PRÉPARATION	CUISSON	QUANTITÉ
mins	mins	

## INGREDIENTS BISCUIT JOCONDE

- 80g de poudre d'amandes
- 80g de sucre glace
- 95g d'oeuf
- 90g de blancs d'oeufs
- 15g de sucre en poudre
- 15g de beurre
- 20g de farine type 55

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four ventilée à 220°C

2. Verser le sucre glace dans la cuve du batteur.

3. Ajouter la poudre d'amandes. A défaut de sucre glace et de poudre d'amandes vous pouvez utiliser directement 160g de tant pour tant ( une préparation à base de 50% de poudre d'amandes blanchies et de 50% de sucre glace)

4. Commencer à mélanger ces deux poudres et ajouter progressivement les œufs entiers préalablement battus et pesés.

5. Fouetter tous ces éléments ensemble jusqu'à ce que la préparation augmente de volume et blanchisse.

6. Verser les blancs dans une seconde cuve et fouetter afin qu'ils deviennent mousseux.

7. Lorsque les blancs sont montés et mousseux (mais pas encore serrées), ajouter le sucre en poudre, tout en fouettant.

8. Stopper le batteur quand les blancs sont biens, sans être trop fermes (ils doivent rester souple et non cassant)

9. Ajouter le beurre fondu et à peine tiède dans la première préparation

10. Mélanger soigneusement à l'aide d'une Maryse
11. Tamiser la farine au-dessus de la préparation.

12. Mélanger à nouveau avec la spatule.

13. Quand la farine est presque entièrement incorporée ajouter les blancs montés en neige.

14. Verser cette appareil à biscuit Joconde amande sur une plaque de cuisson perforée recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

15. Enfourner 7min.

16. Laisser refroidir le biscuit Joconde à température ambiante et le conserver à température ambiante au moins une nuit.

## INSERT PAMPLEMOUSSE

- 400g de jus de pamplemousse
- 2-3 c.s de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine (3g)

## INSTRUCTIONS

1. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans l'eau froide.
2. Mettre le jus de pamplemousse dans une casserole avec la sucre.
3. Porter à ébullition.
4. Essorer la feuille de gélatine ramolli et l'ajouter dans le jus de pamplemousse hors du feu.
5. Mélanger jusqu'à ce que la feuille de gélatine soit totalement fondu.
6. Verser la préparation dans un moule (plus petit que le moule de l'entremet) .
7. Placer au congélateur 3h minimum (jusqu'à ce que l'insert soit totalement prit.

## CURD ORANGE

- 3 jaunes d'œufs
- 80g de sucre en poudre
- 20g de fécule de maïs
- 25cL de jus d'orange (~3 oranges)
- 40g de beurre

## INSTRUCTIONS

1. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (fouetter à la main plus rapide, pas besoin du fouet électrique).
2. Incorporer la fécule de maïs et fouetter de nouveau.
3. Presser les oranges (meilleur avec du pur jus, mais possible avec jus d'oranges en bouteille !!! au sucre!!!) et délayer la préparation petit à petit avec le jus.
4. Placer le tout dans une casserole et faire cuire à feu moyen pendant 5 min environ jusqu'à ce que la crème épaississe.
5. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en dés, puis filmer au contact pour éviter qu'une croûte se forme.
6. Placer la préparation au frais.
7. Il faudra fouetter la crème avant de s'en servir pour l'assouplir.

## CURD CITRON

- 2 œufs
- 1 +1/2 citron
- 100g de sucre
- 35g de beurre

## INSTRUCTIONS

1. Zester le citron avec un économe, comme pour peler une pomme.
2. Dans une casserole, casser les 2 œufs.
3. Ajouter les zestes du citron et son jus.
4. Ajouter le sucre en poudre et porter à ébullition en remuant.
5. Hors du feu, ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il fonde complètement.
6. Passer le curd citron dans un chinois et réserver à température ambiante dans un récipient propre.

## MOUSSE CITRON

- curd citron préparé en amont
- 6g de gélatine en feuilles
- 1 citron
- 280g de crème liquide entière très froide

## INSTRUCTIONS

1. Mettre les feuilles de gélatines à ramollir dans un grand volume d'eau très froide.
2. Zester le citron à la micro plane et le presser.
3. Mettre le jus de citron et les zestes dans une casserole et ajouter les feuilles de gélatines essorées.
4. Faire chauffer jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.
5. Bien remuer et réserver.
6. Monter la crème en chantilly ferme et réserver.
7. Récupérer le curd citron qui doit être tiède (~20°) et lui ajouter le mélange jus de citron gélatine.
8. Bien mélanger.
9. Verser ce mélange dans la crème fouettée et incorporer délicatement à la Maryse.

## MONTAGE

- Verser une première couche de mousse citron plutôt épaisse.
- Etaler le curd à l'orange sur l'insert pamplemousse congelé.
- Mettre l'insert pamplemousse avec le côté du curd à l'orange en contact avec la première couche de mousse et l'enfoncer légèrement.
- Recouvrir complètement de mousse !!!!! penser à mettre de la mousse partout sur les parois du moule pour un résultat nette sans trou !!!! .
- Ajouter le biscuit Joconde en appuyant légèrement pour l'incorporer à l'entremet.
- Lisser si besoin avec une spatule coudé afin d'avoir une base bien lisse et droite.
- Placer le moule au congélateur sur une surface plane, toute une nuit.
- Après une nuit au congélateur, démouler délicatement.
- Floquer/ verser un glaçage miroir sur l'entremet encore congelé.

## ASTUCE

- Taper le moule contre le plan de travail pour enlever les bulles d'air entre chaque nouvelle couche de crème