

Entremet Stracciatella By Cath

 Cooking By Cath

J'ai réalisé 6 entremets individuels dans des cercles inox de 7cm de diamètre

Il est également possible de réaliser un entremet unique pour 6 personnes

- soit dans un cercle en inox de 24cm de diamètre

- soit dans un carré en inox de 24 cm de côté

Une vidéo explicative est disponible : [Entremet Stracciatella - La vidéo](#)




Préparation
1 h


Cuisson
20 min


Pause : 30mn + 6h
+ 4h
10 h 30 min


Durée totale
11 h 50 min

 **Catégorie : DESSERT**

 **Cuisine : Française**

 **Nombre : 6 personnes**

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- FOUET A DOUBLE ROTATION ou à défaut le batteur
- MINI BOL ou à défaut, la cuve du Companion
- ENTONNOIR Compatible avec l'orifice du bouchon
- Plaque à pâtisserie 20 x 30cm environ
- Kit coupe légumes disque H - tranchage épais
- 6 Cercles en inox ou un cercle Ø 24cm
- Tamis

INGREDIENTS

Génoise cacao

- 125 g farine
- 125 g sucre
- 4 œufs (gros)
- 1/2 sachet levure chimique (= 1 tsp)
- 1 Tbsp cacao
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe sucre glace (démoulage de la génoise)

Mousse Stracciatella

- 100 g chocolat noir
- 6 g gélatine (2 tsp poudre gélatine OU 3 feuilles de 2g à 200 blooms)
- 150 g fromage blanc nature
- 50 g sucre glace
- 33 cl crème fleurette entière (ou crème fouettée mascarpone - mini 30% MG)
- 60 ml crème liquide entière (mini 30% matières grasses)
- 1/4 tsp poudre vanille pure

Glacage chocolat

- 120 ml Crème liquide
- 100 g Sucre
- 15 ml Cacao
- 6 g Gélatine (2 tsp poudre gélatine OU 3 feuilles de 2g à 200 blooms)
- 30 ml eau

PRÉPARATION

Génoise – Étape 1

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. [Clarifier les œufs](#)
3. Mélanger la levure avec la farine.
4. Beurrer la [plaque à pâtisserie](#)

Génoise – Étape 2

1. Positionner le [fouet à double rotation](#) dans la cuve.
2. Verser les blancs d'œufs dans la cuve.
3. Ajouter une pincée de sel.
4. Fermer le couvercle, [ôter le bouchon](#) et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 4 minutes 30 secondes afin de monter les blancs en neige.

Génoise – Étape 3

1. Relancer le robot à la vitesse 7 pendant 1 minute.
2. Au cours du programme, à l'aide de l'[entonnoir](#), ajouter en 3 fois le sucre par l'orifice du bouchon.

Génoise – Étape 4

1. Relancer le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute.
2. Au cours du programme, ajouter les jaunes d'œufs puis le cacao.

Génoise – Étape 5

1. Relancer le robot à la vitesse 3 pendant 2 minutes.
2. Ajouter progressivement la farine par l'[entonnoir](#).

Génoise – Étape 6

1. Verser la préparation sur la [plaque à pâtisserie](#).
2. Enfourner à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

Génoise – Étape 7

1. A la sortie du four, laisser tiédir quelques instants puis démouler la génoise sur un linge humide saupoudré de [sucre glace](#).

2. Laisser refroidir la génoise.

Mousse stracciatella – Étape 1

1. Installer le [kit découpe légumes](#) avec le [disque H \(tranchage épais\)](#) dans la cuve du robot
2. Insérer le chocolat dans la goulotte
3. Lancer le robot à la vitesse 7 pour réaliser des copeaux de chocolat

Mousse stracciatella – Étape 2

1. Si vous avez opté pour de la [gélatine en feuille](#) :
Faire tremper les feuilles dans un récipient d'eau froide pendant 10 minutes

Mousse stracciatella – Étape 3

1. Vider la cuve et réserver les copeaux de chocolat
2. Rincer la cuve (pas besoin de la sécher)
3. La remettre en place et y verser 700 ml d'eau
4. Y installer le [mini bol et son couteau](#)
5. Ajouter les 60 ml de crème liquide ainsi que la [vanille pure](#)
6. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 3 - 100°C - 6 minutes

Mousse stracciatella – Étape 4

1. Régler les paramètres du robot : vitesse 10 - 1 minute
2. [A - gélatine en feuille](#) :
Essorer les [feuilles de gélatine](#) et les ajouter dans le [mini bol](#)
[B - gélatine en poudre](#) :
Diluer la gélatine dans 30 ml d'eau puis les ajouter dans le [mini bol](#).
3. Fermer les couvercles et appuyer rapidement sur START pour lancer le programme

Mousse stracciatella – Étape 5

1. Mettre le [fouet à double rotation](#) (ou à défaut le batteur) au congélateur
2. Sortir le [mini bol](#) de la cuve et laisser refroidir la crème
3. Sécher la cuve puis la mettre au frigo, 30 minutes minimum afin qu'elle soit bien froide

Si vous manquez de place au frigo, mettre dans la cuve un sac congélation rempli de glaçons.

4. Mélanger le sucre glace avec le fromage blanc.
5. Lorsque la crème est refroidie, la mélanger avec le fromage blanc
6. Ajouter les copeaux de chocolat et mélanger
7. Réserver la préparation au frigo

Montage de l'entremet – Étape 1

1. Positionner un **cercle en inox** sur la génoise, appuyer sur celui-ci puis décrire un mouvement de rotation afin de découper un 1er cercle de génoise.

***ATTENTION** laisser la génoise au fond du cercle sans la bouger.*

2. Procéder de la même façon avec les 5 autres cercles
3. Recouvrir de film alimentaire chaque cercle (côté génoise)

Mousse stracciatella – Étape 6

1. Installer le **fouet à double rotation** (ou à défaut le batteur) dans la cuve du robot

Attention, le fouet doit être bien sec, vérifier qu'il n'y a pas de givre dessus

2. Verser la crème fleurette (ou crème fouettée mascarpone) dans la cuve
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et monter la crème en chantilly bien ferme.
4. Pour cela, lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
5. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
6. Au bout d'une minutes, passer à la vitesse 7.
7. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
8. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue (2mn30 à 3mn en moyenne)

Avec le batteur, augmenter la vitesse jusqu'à 9. La durée sera plus longue (3mn 30 à 5 minutes)

Mousse stracciatella – Étape 7

1. A l'aide d'une **maryse**, incorporer délicatement la chantilly au mélange fromage blanc

Montage de l'entremet – Étape 2

1. Répartir la mousse stracciatella dans les cercles au-dessus de la génoise
2. Lisser la surface à l'aide d'une spatule à pâtisserie
3. Placer les cercles au congélateur au minimum 6h

Montage de l'entremet – Étape 3 – Le Glaçage

1. Si vous avez opté pour de la **gélatine en feuille** :

Faire tremper les feuilles dans un récipient d'eau froide pendant 10 minutes

Montage de l'entremet – Étape 4 – Le Glaçage

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot
2. Ajouter la crème et le sucre
3. Si vous avez opté pour de la **gélatine en feuille** : ajouter les 30 ml d'eau
4. Fermer le couvercle lancer le robot : vitesse 3 - 95°C – 3 mn

Montage de l'entremet – Étape 5 – Le Glaçage

1. Pendant ce temps, tamiser le cacao

Montage de l'entremet – Étape 6 – Le Glaçage

1. Saisir les paramètres du robot : vitesse 6 - 1 minute
2. Ajouter le cacao dans la cuve
3. **Gélatine en feuille** :

Essorer les **feuilles de gélatine** et les ajouter dans la cuve

Gélatine en poudre :

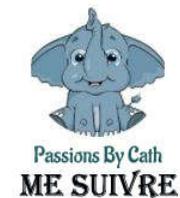
Diluer la gélatine dans les 30 ml d'eau puis les ajouter dans la cuve.

4. Fermer le couvercle et appuyer rapidement sur START pour lancer le programme

Montage de l'entremet – Étape 7 – Le Glaçage

1. Sortir les cercles du congélateur
2. Réchauffer légèrement le pourtour avec les mains
3. Ôter le film alimentaire et utiliser celui-ci pour pousser délicatement sur la génoise afin de démouler l'entremet

4. Procédez de la même façon pour chaque cercle et disposer les entremets sur une grille elle-même positionner au-dessus d'une plaque permettant de récupérer l'excédent de glaçage
5. Filtrer le glaçage afin d'ôter toute impureté
6. Lorsque le glaçage est tiède (35 degrés étant la température idéale pour un rendu parfait) le verser sur les entremets en décrivant des cercles afin d'en recouvrir toute la surface
7. Placer les entremets au frigo au minimum 4 à 6 heures avant la dégustation.



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

NOTES



Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :		
1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		





Toutes les préparations peuvent être réalisées en amont :

La génoise (avant garniture) se conserve à température ambiante, 48 à 72h, recouverte d'un linge.

Une fois garnie de la mousse, la génoise se conserve plusieurs semaines au congélateur

Le glaçage peut être réalisé la veille et l'entremet conservé jusqu'à dégustation au frigo où il dégelera tranquillement toute la nuit et vous n'avez donc rien à faire le jour

Rejoignez une communauté de Passionnés :

www.passionsbycath.fr