

# Entremet mousse vanille tonka, insert Dulcey et speculoos, moule stella del circo

lesgourmandisesdechoucha



Retrouvez toutes les photos sur mon blog <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2018/01/entremet-vanille-tonka-insert-dulcey-et-speculoos-moule-stella-del-circo.html>

entremet, # moule stella del circo, # mousse vanille tonka, # insert mousse Dulcey, # speculoos # dacquoise noisette, # création, # 2018, # réveillon, # jour de l'an, # Silikomart, # moule stella del circo, #

J'ai réalisé cet entremet pour le réveillon du 31 décembre avec mes amis. Une recette que j'ai créée en associant une mousse vanille tonka, un insert Dulcey et speculoos et 2 couches de dacquoise noisette, les billes sont faites avec les deux mousses. Je vous donne les astuces pour réaliser ce bel entremet avec le moule Stella del circo de chez Silikomart, sans erreurs (j'ai appris des miennes ?) Je savais que cet entremet était celui qui clôturerait ces 3 années gourmandes du blog, car j'ai décidé de faire une pause, n'ayant plus le temps d'écrire les recettes car cela prend énormément de temps (je vous explique les choses [ici](#)). Le blog reste bien sûr accessible car c'est ma base de recettes à moi aussi ! Je mettrai une recette de temps en temps quand j'en aurai envie mais j'arrête de publier une fois par semaine. J'ai donc voulu créer un bel entremet et terminer ces 3 ans d'apprentissage de la pâtisserie et de la cuisine par une belle pièce. Pari réussi !

Comme d'habitude j'ajoute mes précisions ou commentaires en italique lorsque les recettes sont prises chez d'autres comme les deux mousses [ici](#).

Pour d'autres recettes de fêtes : [Entremet chocolat praliné et dulcey](#), [baba au rhum Baristea recette adaptée Cyril Lignac](#), [bûche chocolat poire vanille](#), [bavarois framboise](#), [bavarois poire chocolat](#), [entremet chocolat framboise](#), [Paris Brest de Conticini](#), [macaron pistache framboise de Christophe Felder](#), [charlotte royale myrtille framboise](#), [pièce montée 60 choux le pas à pas](#) ou [feuille d'automne de Lenôtre le pas à pas](#).

• **Entremet vanille tonka, insert dulcey et speculoos**: moule stella del circo (1 litre) 8 personnes / préparation : 2 heures / cuisson : 30 minutes / repos : 8 heures

*Ingrédients :*

**1. La dacquoise noisette** : recette Ferrandi aussi liée au même cours :

- 100 g de poudre de noisette
- 80 g de sucre glace
- 10 g de farine
- 100 g de blanc d'oeuf
- 40 g de sucre semoule

**2. La mousse Dulcey** : recette prise [ici](#) Lilibakery.

- 3 feuilles de gélatine (2 g chacune)

- 250 g de chocolat Dulcey Valrhona
- 130 g de lait ( j'ai mis du entier)
- 270 g de crème liquide entière
- + 4 biscuits speculos

**3. La mousse vanille tonka :** prise chez [Les desserts de Julien](#) :

- 250 g de crème liquide à 30% de M.G
- 2 gousses de vanille
- 84 g de jaunes d'oeufs
- 42 g de sucre en poudre
- 7 g de gélatine
- 250 g de crème liquide à 30% de M.G montée

**4. La décoration :**

- Une bombe alimentaire à floquer de la couleur de votre choix moi j ai pris nacré cuivré
- 3 cuillères à soupes de nappage miroir
- 2 pointes de couteaux de paillettes alimentaires argentées ou autre
- 70 g de chocolat à 80 % de cacao ( facultatif )

**1. La dacquoise noisette :**

Mélangez les poudres ensemble ( sauf le sucre semoule) dans un cul de poule. Montez les blancs d'oeufs en neige et les serrer en deux fois avec le sucre semoule. Ensuite incorporez les poudres aux blancs d'oeufs montés jusqu'à obtenir un mélange homogène, (en remuant délicatement et le moins possible et sans casser les blancs). Etalez sur plaque ( en formant un X pour répartir les masses avant de finir de lisser à la spatule ) avec un papier cuisson et cuire à 175° pendant 11 minutes, *surveillez la cuisson car elle dépend de votre four, cela peut être 1 à 2 minutes en plus ou en moins.* Démoulez dès la sortie du four. Laissez la refroidir avant de vous servir du moule rigide pour détailler deux socles pour l'entremet. Une fois les deux socles découpés retaillez-les au couteau car ils doivent être plus fins et s'insérer complètement dans le moule à insert et l'autre dans le grand moule pour le clore.

**2. La mousse dulcey :**

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire fondre le chocolat Dulcey au bain marie. Dans une casserole faire bouillir le lait, puis égouttez la gélatine et faites-la fondre dans le lait en remuant hors du feu. Versez le lait en trois fois sur le chocolat Dulcey et remuez à l'aide d'une maryse pour obtenir un résultat bien homogène. Montez une chantilly ferme avec la crème liquide très froide ( *moi j'ajoute des pains de glace sur les bords de mon bol en métal du robot*). Quand le chocolat fondu est tiède au toucher, incorporez délicatement la chantilly, au chocolat fondu.

Versez ce mélange dans une poche à douille. Prenez le moule à insert déposez un socle de dacquoise en premier puis remplissez à moitié de mousse Dulcey, ajoutez les biscuits speculoos pour recouvrir toute la surface sans les enfoncer dans la mousse. Recouvrez de mousse Dulcey jusqu'en haut du moule et mettez-le à prendre dans le congélateur.

Prenez le moule pour faire les billes : placez-le bien à plat dans votre congélateur et remplissez 6 boules ( il vaut mieux avoir du surplus), laissez prendre au congélateur . Avec le reste de mousse je vous conseille soit de faire des verrines ( elle se marie très bien avec les cranberries vous pouvez en ajouter) soit de remplir des moules individuels à moitié ( il y aura du surplus de mousse vanille ) ( tapez les moules sur le plan de travail pour éviter les bulles d'air ) pour des desserts à congeler et à sortir pour des invités surprises!

**3. La mousse vanille tonka :**

*Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.* Commencer par réaliser une crème anglaise.

Faire infuser 2 gousses de vanille ( *fendue et grattée* ) et 1/2 fève de tonka ( *râpée*) dans 250g de crème liquide à 30% de M.G chaude ( puis sortir du feu ). Couvrir la préparation.

Mélanger 84g de jaunes avec 42g de sucre.

Verser ce mélange dans la crème encore chaude et cuire jusqu'à 83°C ( *en ne cessant pas de remuer, attention la crème doit s'épaissir mais ne surtout pas bouillir* ) . Ajouter alors 7g de gélatine en feuille ramollie et essorée ( *et remuer bien* ) . Chinoiser ( *en faisant attention que toute la gélatine ne reste pas au fond du chinois* ) et réserver à température ambiante pour que la température de la crème soit à 20°C.

Monter mais pas fermement 250g de crème à 30% de M.G et ajouter délicatement à la crème anglaise. Mettez le mélange dans une poche à douille. Placez le moule en silicone le plus grand dans le moule rigide puis versez dans le fond du moule jusqu'au premier tiers la mousse, tapez le moule sur le plan de travail pour éviter les bulles d'air qui feront des trous au démoulage. Puis ajoutez l'insert en faisant bien attention de mettre de la mousse vanille sur les deux parois internes et externes ( sinon vous risquez des trous au démoulage ) , et recouvrez de mousse vanille, tapez le moule sur le plan de travail à nouveau et ajoutez le socle en dacquoise pour fermer l'entremet. Placez le moule bien à plat au congélateur. Remplissez avec le reste de crème 6 autres boules du moules qui est déjà au congélateur avec les boules Dulcey. Laissez prendre plusieurs heures. Avec le reste de mousse compléter les moules individuels que vous avez commencé avec la mousse Dulcey et fermez les en déposant un speculoos. Vous avez maintenant des desserts prêts pour des desserts de dernière minute.

#### **4. La décoration : Le matin pour le soir ou la veille pour le midi**

Sortez un disque de carton doré et déposez 2 point de mousse vanille ou Dulcey pour fixer l'entremet et qu'il ne bouge pas. Sortez l'entremet du congélateur, et sortez le moule en silicone du moule rigide et remontez les bords avant de démouler délicatement l'entremet et fixer le sur le carton doré. Placez-le sur un support tournant si vous en avez un , ou sur une assiette dans le cas contraire. Mettez vous soit dans votre cuve d'évier propre soit, ouvrez votre lave vaisselle et placez vous sur la porte car la pulvérisation va en mettre partout et cela évitera de devoir nettoyer toute votre cuisine ! Prenez la bombe agitez-la bien en respectant les instructions du fabricant et pressez d'abord dans l'évier une ou deux pulvérisations. Puis pulvérisez de loin sur votre entremet en tournant en même temps pour ne pas surcharger. Essayez d'être régulier et de ne pas trop repasser sinon c'est moins joli. Puis laissez l'entremet dégeler à température ambiante.

Placez le nappage miroir dans une casserole et faites chauffer pour qu'il devienne plus liquide. Ajoutez la poudre pailletée et remuez bien. Sortez les billes du congélateur et démoulez-les sur une grille au dessus d'un saladier. Placez les vanille ensemble et les Dulcey sur la droite. Versez le nappage miroir sur les boules vanille, recouvrez -les bien. Puis pulvérisez les boules Dulcey.

A l'aide d'un cure dent que vous plantez sur le sommet de la boule de votre choix, frottez -la sur la grille pour couper les résidus de nappage et déplacez la boule sur le haut de l'entremet à la première extrémité. Tournez le cure dent entre vos doigts pour le défaire. Le trou ne se verra pas ou alors avec le dos d'une cuillère remettez un peu de nappage, si c'est une vanille sinon ne touchez à rien au risque d'aggraver la marque du trou. Alternez les billes de couleur. Puis placez l'entremet au réfrigérateur pour qu'il termine de décongeler.

**Pour la déco en chocolat noir** : Tempérez le chocolat au bain marie en respectant la courbe de tempérage 45-50° / 27°/ 31\_\_32° (pour plus de détails sur la technique allez sur cette [recette](#) que j'ai réalisée) . Lorsque le chocolat est tempéré versez le chocolat sur une feuille de rhodoïde et étalez-le à la spatule pour faire une demie feuille, étalez de façon régulière et pas trop fine sinon cela sera trop fragile. Laissez le chocolat s'épaissir un peu en refroidissant ( 5 minutes environ) et avant qu'il ne devienne trop froid à l'aide d'emporte pièce en forme d'étoile, coeur ou autre : appuyez fortement sur le chocolat on doit voir la forme nettement mais ne tournez pas travaillez en enfonçant de façon droite ( sinon ce sera moche et ça ne marchera pas ) . La trace doit être nette pour bien se détacher à la fin. Faites en sur toute la surface de la demie feuille car il peut y avoir de la casse, et les décors en chocolat se gardent bien dans une boîte hermétique pour décorer d'autres desserts. puis

laisser prendre 2 heures, vous pouvez mettre au frigo mais sachez que la feuille va se gondoler un peu .

Après les deux heures, détachez délicatement chaque forme en retirant le rhodoïde avec délicatesse. A l'aide d'un pinceau fin trempé dans la poudre pailletée écrivez un chiffre sur chaque forme et placez les décors sur le gâteau . Remettez le gâteau au frais jusqu'au moment de le servir. Bonne dégustation et mes meilleurs voeux pour cette année.



Voilà pour mieux comprendre le montage

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)