



YANN BRYs - MOF

ÉCLAT VANILLE

Pour 18 petits gâteaux

Ingredients

SABLE CROUSTILLANT

5 g poudre à lever
175 g farine T55
185 g beurre demi-sel
106 g tant pour tant
25 g œufs
1 gousse de vanille Madagascar

TROCADERO VANILLE

482 g tant pour tant
1 gousse de vanille Madagascar
32 g féculé
2 x 160 g blancs d'œufs
21 g jaunes d'œufs
185 g beurre fondu
89 g sucre semoule

CRÈMEUX VANILLE GINGEMBRE

150 g lait entier
150 g crème liquide
12 g gingembre frais
1 1/2 gousse de vanille de Madagascar
56 g jaunes d'œufs
3 g gélatine poudre
21 g eau
187 g couverture blanche 33%

CARAMEL VANILLE

25 g glucose
135 g sucre semoule
145 g crème liquide
1 gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée
25 g beurre

CRÈME VANILLE

75 g crème liquide
1/2 gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée
20 g jaunes d'œufs
20 g sucre semoule
22 g masse gélatine
300 g crème liquide

GANACHE MONTÉE VANILLE COCO

50 g lait entier
1/2 citron vert
75 g purée de coco
1/2 gousse de vanille de Tahiti
187 g couverture blanche 33%
196 g crème liquide
1 g gélatine poudre
6 g eau

Preparation

SABLE CROUSTILLANT

Travailler le beurre pommade à la feuille. Ajouter le tant pour tant, incorporer les œufs et en dernier la farine tamisée avec la poudre à lever.

Reposer 3 h à 4°C. Étaler au laminoir (épaisseur 3 mm), détailler des disques de 8 cm et cuire à 160°C sur « Silpain ».

TROCADERO VANILLE

Mélanger le tant pour tant avec la vanille grattée, la féculé, les blancs d'œufs et les jaunes.

Monter la 2ème partie des blancs d'œufs puis ajouter le sucre semoule.

Mélanger au premier mélange puis ajouter le beurre fondu.

Plaque pesée à 900 g, détailler des disques de 5 cm après cuisson.

CRÈMEUX VANILLE GINGEMBRE

Infuser les gousses de vanille grattées à froid dans le lait pendant 24 h, ajouter la crème et le gingembre puis chauffer.

Retirer les gousses.

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, verser sur la crème chaude et cuire à 85°C.

Verser sur la gélatine hydratée et la couverture blanche.

Mixer et réserver à 4°C.

CARAMEL VANILLE

Chauffer sans ébullition la crème et la vanille grattée.

Caraméliser le glucose et le sucre semoule.

Décuire avec la crème infusée et cuire à 103°C.

Ajouter le beurre et mixer. Réserver à 4°C.

CRÈME VANILLE

Chauffer la crème avec la moitié de gousse de vanille. Verser sur les jaunes blanchis et cuire à 83°C.

Ajouter la gélatine. Refroidir à 25°C et ajouter la crème fouettée.
Garnir les moules 8 cm avec la crème, ajouter un disque de biscuit,
pocher le caramel vanille et garnir de crème vanille.
Garnir la partie bombée en silicone avec le crémeux vanille et
gingembre.
Relisser avec la crème et surgeler.

GANACHE MONTÉE VANILLE COCO

Chauffer le lait et infuser le zeste de citron vert, ajouter la purée de
coco et la moitié de la gousse de vanille grattée.
Chauffer, ajouter la gélatine hydratée puis verser sur la couverture.
Mix et réserver pendant 3h.
Monter au batteur et pocher sur le crémeux gingembre.
Déposer ensuite sur la partie basse glacée.

DÉCORS ET FINITIONS

Glaçage blanc. Anneau en chocolat blanc de 8 cm de diamètre.

Associated products



BEANS
MADAGASCAR
BOURBON VANILLA



BEANS
TAHITI VANILLA



BEANS
PAPUA - NEW GUINEA
VANILLA