

Entremet abricot et amande

Ingredients
Fleurs en gelée d'abricot
150g de coulis d'abricot
1feuille de gélatine
Financier amande
110g de blancs d'oeuf
110g de poudre d'amande
110g de sucre glace
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
50g de farine
90g de beurre
Mousse à l'amande
3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
150g de lait
150g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme d'amande
1,5feuille de gélatine
Nappage neutre
160g de sucre
160g d'eau
4feuilles de gélatine

Fleurs en gelée d'abricot

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide quelques minutes

Dans le bol mettre le coulis 2 minutes/75C/vitesse 1.5

Ajouter la glatine essore 8s/vitesse 2

Verser la prparation dans un cercle de 16cm film et mettre 1h au conglateur

Emporte -picer 6 fleurs et les dposer dans les empreintes du moule Goccia

Remettre au conglateur

Financier amande

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arme d'amande 10s/vitesse 3.5

Incorporer le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Verser la pte dans un moule rond d'environ 26cm

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Emporte-picer 6 fleurs

Insert abricot

Laver les abricots et enlever le noyau

Dans le bol mettre les 200g d'abricots 20s/vitesse 7

Verser la pure d'abricot dans les moules insert (il en faut 6)

Mettre au conglateur 3h

Mousse à l'amande

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et l'arme d'amande 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Nappage neutre

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4min30/98C/vitesse 1

Ajouter la glatine ssore 10s/vitesse 3.5

Le nappage se coule sur l'entremet 29C !!!

Montage

Verser la mousse l'amande sur la fleur en gele

Poser l'insert l'abricot en appuyant lgrement

Combler de mousse si ncessaire

Mettre au conglateur une nuit

Dmouler les entremets et verser le nappage 29C

Dposer l'entremet sur le financier

Laisser dcongeler au frais avant de pouvoir dguster