

Entremets végétal de Ramon Morato



Ingrédients (pour 40 unités) :

Financier amande et huile d'olive :

- 200 g de poudre d'amande
- 436 g de sucre
- 160 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 30 g de miel de sucre de canne
- 430 g de YUMGO Blanc
- 232 g d'huile d'olive extra vierge

Crumble aux amandes :

- 230 g de margarine
- 200 g de sucre
- 200 g de poudre d'amande
- 400 g de farine
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacao

Croquant amandes :

- 122 g de pure pâte d'amande
- 28 g de beurre de cacao
- 225 g de crumble aux amandes
- 75 g de flocons de céréales



Entremets végétal de Ramon Morato



Crèmeux chocolat romarin :

- 340 g d'eau
- 25 g de romarin frais
- 40 g de sucre
- 12 g de pectine NH
- 1 g d'agar-agar
- 68 g de beurre végétal
- 112 g de chocolat de couverture noir 70% cacao
- 40 g de Grand Caraque 100% cacao

Compotée d'abricot, orange et fleur d'oranger :

- 260 g d'abricots frais coupés en dés
- 100 g de pâte d'orange entière bouillie
- 100 g de purée d'abricots
- 100 g de sucre semoule
- 40 g de miel de sucre de canne
- 6 g de pectine NH

Mousse chocolat :

- 335 g d'eau
- 128 g de margarine
- 250 g de chocolat de couverture noir 70% cacao
- 100 g de chocolat noir Grand Caraque 100% cacao
- 175 g de YUMGO Blanc
- 25 g de sucre inverti

Entremets végétal de Ramon Morato



Préparation :

Financier :

1. Mélanger le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter la farine tamisée et la levure.
2. Incorporer le miel de sucre de canne et le YUMGO Blanc.
3. Ajouter l'huile d'olive.
4. Étaler sur une plaque et cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Croquant amandes :

1. Mélanger la pâte d'amande avec le beurre de cacao fondu.
2. Ajouter le reste des ingrédients.
3. Verser 10 gr en cercle de 5,5cm.

Crèmeux chocolat romarin :

1. Chauffer l'eau à 90°C et faire infuser le romarin pendant 5 minutes.
2. Filtrer et peser le liquide. Ajouter de l'eau pour obtenir 340 gr de liquide.
3. Chauffer et incorporer la pectine, le sucre et l'agar.
4. Faire bouillir et verser sur le mélange pâte de cacao et beurre végétal. Émulsionner et verser 10 gr dans des cercles de 5,5 cm.
5. Conserver au congélateur.

Entremets végétal de Ramon Morato



Préparation :

Compotée abricot, orange et fleur d'oranger :

1. Faire bouillir les oranges entières pendant 1h (changer l'eau de cuisson toutes les 15 minutes, soit 5 fois).
2. Couper les oranges en deux, enlever les pépins et passer au hachoir jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
3. Mélanger la quantité nécessaire de pâte d'orange avec les dés d'abricot et ajouter la purée d'abricot.
4. Chauffer et ajouter le sucre, la pectine et le miel. Faire bouillir 1 minute puis réserver.

Mousse chocolat :

1. Faire bouillir l'eau et la verser sur le mélange chocolat, pâte de cacao et beurre végétal.
2. Emulsionner le tout et vérifier la température. Une fois à 35°C, mélanger avec le YUMGO et le sucre inverti.

Montage :

1. Déposer la mousse chocolat au fond des moules.
2. Déposer la compotée de fruits avec le crémeux chocolat romarin.
3. Continuer le montage en intercalant mousse et disques de biscuit financier trempés dans l'huile d'olive.
4. Finir avec le croquant amandes.
5. Réserver au congélateur.