

# L'entremets individuel demi-sphère façon boule de Noël !



## Ingrédients

### Pour les biscuits :

- 125 g de farine T45
- 50 g de poudre de noisette
- 60 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 62 g de beurre ramolli
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### Pour les inserts

#### (pour 15 mini demi sphères) :

- 210 g de purée de mangue
- 50 g de sucre
- 4 g de pectine NH

### Pour la mousse chocolat blanc (pour 6 demi sphères) :

- 60 g de crème liquide entière min. 30% MG
- 150 g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille
- 6 g de gélatine 150 bloom (halal)
- 190 g de crème liquide entière min. 30% MG pour la crème montée (très froide)

### Pour la décoration :

- 1 pot de glaçage miroir neutre [optionnel]
- 6 semelles de présentation dorées
- Décor : attache boules en chocolat et des flocons en sucre

## Déroulé

### J - 2 / Préparer les inserts mangue :

- Mettre la purée de fruit dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen.
- Mélanger le sucre et la pectine, verser sur la purée de fruit chaude et cuire 5 minutes en mélangeant jusqu'à ce que la purée soit à ébullition.
- Remplir le moule mini demi sphères de préparation et laisser refroidir à température ambiante 1h.
- Réservez au congélateur 24h.

### J - 2 / Préparer le biscuit noisette :

- Mélanger la farine tamisée, le sucre, la poudre de noisettes, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille.
- Ajouter le beurre ramolli coupé en cubes et mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.
- Filmer votre boule de pâte et laisser reposer au frais au moins 2h.
- Au rouleau, abaisser la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure au diamètre des demi-sphères.



- Placer sur plaque perforée recouverte d'un tapis de cuisson.
- Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante et enfourner pour

10 à 12 mn de cuisson.

- Refroidir sur une volette à pâtisserie.
- Conserver dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité.

### J - 1 / Préparer la mousse au chocolat blanc et faire le montage :

- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux.
- Faire bouillir les 60 g de crème liquide avec les graines de vanille.
- Ajouter la gélatine ramollie et essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution.
- Mélanger la crème chaude avec le chocolat blanc fondu à l'aide d'une spatule rigide jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laisser refroidir la ganache, mélanger de temps en temps pour faire redescendre plus vite la température.
- Monter 190g de crème au fouet électrique jusqu'à une consistance de mousse à raser et mélanger la crème montée délicatement à la spatule à la crème chocolat blanc.
- Garnir jusqu'à la moitié du moule demi sphères la mousse chocolat blanc vanille.



- Ajouter l'insert mangue dans chaque demi sphère, recouvrir de mousse, lisser la surface. Mettre au congélateur pour 24h.



### Jour J / Finition :

- Disposer les biscuits noisette sur des semelles dorées.
- Démouler les demi sphères.



#### [ Optionnel :

- Faire chauffer le glaçage miroir neutre. Placer les demi sphères sur une volette.
- Couler le glaçage miroir et attendre que le glaçage fige. ]
- Déposer délicatement chaque demi sphère sur le biscuit noisette.
- Décorer d'une attache boule sur le dessus et de flocons.

