

Transcription- En coulisses avec Pierre Hermé

2'20- 8'49

Donc aujourd'hui, nous allons réaliser l'entremets « origine » ; pour réaliser cet entremets, nous aurons besoin d'un biscuit moelleux au chocolat. Je vais commencer par monter mes jaunes d'oeufs. On va les faire blanchir avec le sucre ; j'ai mon chocolat qui est fondu à 40-45°, dans lequel je vais incorporer le beurre « pommade », pas un beurre fondu pour pas le déstructurer.

Je vais réserver mes jaunes avec le sucre, maintenant je vais monter mes blancs d'oeufs avec le sucre. Je verse un tiers du sucre au départ et je vais monter mes blancs progressivement. Je garde mes 2/3 restants, pour la fin, pour serer mes blancs pour avoir une masse de blancs d'oeufs qui se tient bien. Là mes blancs sont pratiquement montés, j'ajoute le reste, j'ajoute le sucre. Là j'ai mes blancs en becs d'oiseau, donc qui se tiennent bien dans le fouet, donc on va pouvoir les incorporer ensuite dans le mélange chocolat, beurre et jaune. Bien mélanger au milieu de la bassine, progressivement, j'incorpore les blancs d'oeufs. Environ 1/3 au départ, bien mélanger au milieu et faire tourner la bassine, pour pas trop faire retomber les blancs, et j'ajoute le reste de mes blancs. On voit que la masse commence à devenir homogène, j'ai pratiquement plus de traces de blancs d'oeufs, maintenant je vais pouvoir dresser mes biscuits.

Il nous faudra 2 biscuits chocolat par entremets, d'un diamètre légèrement inférieur à l'entremets final. Il est important de ne pas prendre une douille trop petite pour ne pas écraser la texture du biscuit. On voit qu'on a un biscuit qui est très brillant et qui se tient très bien. Voilà, notre biscuit est dressé, j'ai mes 4 disques pour faire mes 4 entremets, maintenant on va pouvoir procéder à la cuisson.

Donc maintenant nous allons réaliser la ganache légère pour monter notre entremets. Donc j'ai mon chocolat Porcelana, ma crème fouettée, mes éclairs de chocolat à la fleur de sel, donc chocolat Porcelana avec un petit peu de fleur de sel dedans. Ma crème a bouilli, je vais la verser à 2 fois sur mon chocolat, pour créer un début d'émulsion ; je verse le reste de ma crème ; c'est toujours important de ne pas incorporer trop d'air dans la ganache, on voit que l'émulsion commence à se faire, donc là je mélange bien ma ganache pour avoir un mélange bien homogène, et ensuite à 35° environ, je vais incorporer ma crème fouettée et mes débris de chocolat à la fleur de sel. On voit bien au milieu l'émulsion qui se forme et ma ganache qui commence à avoir une texture lisse et brillante. Je mets la crème en 2 ou 3 fois pour équilibrer les textures et les températures, en fait c'est cette partie importante du mélange qui nous donnera la texture finale du gâteau. C'est-à-dire que si on mélange notre crème dans une ganache qui est trop chaude, on aura un entremets avec une texture un peu sèche, cassante, et on n'aura plus du tout le moelleux qu'on recherche. Je mets le reste de ma crème. Je vais ajouter progressivement mes débris de chocolat. Pour les débris de chocolat, on a bien utilisé de la fleur de sel, pour retrouver des petites pointes de sel lorsqu'on va déguster l'entremets. On cherche pas à avoir un chocolat salé mais avec des pointes de fleurs de sel. Donc maintenant, j'ai mes 4 biscuits qui sont cuits, donc on pose

d'abord un biscuit dans le fond de chaque cercle, la ganache, bien répartir la ganache pour pas qu'il y ait de bulle d'air sur les côtés, je pose le deuxième biscuit, et on finit le montage avec la ganache. Très important de garnir les cercles avec une louche pour pas abîmer la texture de notre ganache. Si on prend une poche, on risque de détruire un petit peu la texture de notre ganache, et le rendu final ne sera pas le même. Là, on tapote un petit peu pour enlever les bulles d'air dans la ganache. Donc voilà, mes entremets sont montés, on va les faire cristalliser au réfrigérateur pendant une petite heure, et ensuite on les surgèlera. Donc voilà, on a notre entremets qui est surgelé, donc maintenant nous allons le glacer avec notre nappage absolu.

Et maintenant que je vous ai donné toutes ces informations techniques, vous pouvez retrouver la recette sur Valrhonativ. Donc voilà, l'entremets est fini...

- Non, non, non, l'entremets est presque fini, l'entremets a été glacé... Complètement surgelé ? Et maintenant, c'est la touche finale ? Ca, je le réserve à monsieur Hermé.
- Pierre, le geste de la fin t'es réservé . Un décors aussi simple et si...
- Oui, j'ai fait un dessin à main levé, que j'ai donné à Michael, et qu'on a transformé en chablon pour pouvoir faire un décor très simple, qui illustre la simplicité de ce gâteau.