



# Ultraviolet

Une création de Michel WILLAUME

## Dacquoise coco

Farine	60g
Coco déshydratée en flocons	170g
Sucre glace	200g
Blancs en poudre	10g
Sucre	100g
Blancs d'oeuf	280g

Passer ensemble la farine, la coco et le sucre glace au robot coupe. Mélanger les blancs en poudre avec le sucre. Monter les blancs en ajoutant progressivement le mélange sucre/blancs en poudre jusqu'à obtention d'une texture ferme et brillante. Verser en pluie les poudres mixées sur les blancs montés tout en mélangeant délicatement. Pocher à l'aide d'une douille unie ronde et cuire à 180° ou 200°C selon le type de four utilisé.

## Biscuit Joconde

Oeufs entiers	325g
Poudre d'amandes	195g
Sucre glace	195g
Blancs d'oeuf	260g
Sucre	65g
Farine forte	130g
Beurre fondu	65g

Mélanger les oeufs avec la poudre d'amandes, le sucre glace et monter le tout au batteur. Parallèlement, monter les blancs avec le sucre consistance « bec d'oiseau », tamiser la farine et fondre le beurre à 45°C. Mélanger ¼ des blancs montés au premier mélange, la farine et le beurre. Ajouter le reste de blancs montés jusqu'à obtenir une masse homogène. Etaler sur feuille de papier cuisson et cuire à 240°C, entre 7 et 8 minutes.

## Gelée de fraises des bois parfumée à la violette

Purée fraises des bois	500g
Dextrose	45g
Gélatine	12g
Arôme de violette	Qs

Décongeler la purée de fraises et tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide et abondante. Chauffer ¼ de la purée le dextrose et ajouter la gélatine essorée. Ajouter le reste de purée, l'arôme de violette et verser aussitôt en moule. Réserver.

### **Mousse citron au fromage blanc**

Jus de citron jaune	250g
Gélatine	19g
Meringue italienne	435g
Fromage blanc	435g

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide. Préparer la meringue italienne avec 160g de blancs d'oeuf et 275g de sucre. Essorée et fondre la gélatine au microonde. Ajouter le jus de citron. Refroidir à 19°C et mélanger la meringue italienne refroidie et le fromage blanc. Mouler aussitôt.

### **Mélange Ivoire pour pistolet**

Couverture Ivoire	700g
Beurre de cacao	300g

Fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger les deux ensemble, passer au chinois et remplir le récipient du pistolet électrique ou par compresseur. La température doit se situer entre 40 et 45°C.

### **Glacage tendre Ivoire ultraviolet**

Crème fleurette 35% m.g	450g
Gélatine neutre Valrhona	300g
Couverture Ivoire	750g
Gélatine	6g

Bouillir la crème fleurette et émulsionner avec la couverture fondue. Ajouter la gélatine neutre chauffée à 70/80°C et les feuilles de gélatine trempées et essorées. Réserver.

### **Meringuette ultraviolet**

Blancs d'oeuf	250g
Sucre	400g
Violettes cristallisées	qs

Réaliser une meringue française avec les blancs d'oeuf et le sucre. Étaler la meringue sur un chablon feuilles classiques (PCB ref.PA6), parsemer de violette et mettre au four à 90°C jusqu'à complet dessèchement. Réserver les meringues dans un récipient à l'abri de l'air et de l'humidité.

### **Montage et finition**

Dans un cercle ovale, déposer un morceau de biscuit Joconde pré-détaillé puis verser une fine couche de gelée de fraises des bois à la violette, laisser prendre et répéter la même opération une autre fois en terminant par la gelée. Ultracongeler et démouler.

Dans un autre cercle ovale, montage à l'envers, verser un peu de mousse citron et déposer le montage de gelée de fraises des bois congeler au centre, presser légèrement pour faire remonter la mousse sur les bords du cercle et verser de nouveau un peu de mousse citron. Déposer un morceau de dacquoise à la coco détaillée légèrement inférieur au diamètre du cercle (2mm), puis surgeler. Démouler et pulvériser complètement l'entremet de mélange Ivoire. Décorer le dessus de l'entremet avec le glacage Ultraviolet, un palet de gélatine fraises des bois et des violettes candies. Décorer les bords avec des meringuettes aux pétales de violette.