



RECETTE DE THIERRY BAMAS

Entremet Panama

Recette en 6 étapes



Recette pour un cadre 57 cm / 37cm détaillée en
12 entremets de 6 pers. et 1 de 8 pers.

1

Crumble amande

Farine	120g	23,4 %	Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Poudre d'amande	150g	29,3 %	Passer au crible.
Sucre	120g	23,4 %	Cuire à 160°C environ 20 minutes.
Beurre légèrement fondu	120g	23,4 %	
Sel	1g	0,1 %	
Total	511g	100%	

2

Croustillant praliné (1500g / cadre)

Crumble amandes	430g	27,4 %	Fondre le beurre de cacao clarifié à 60/65°C, et la couverture lait Tannea® ensemble.
Pailleté feuillantine	210g	13,4 %	Verser le tout sur le mélange crumble, feuillantine, pate de noisette et praliné.
PRALINÉ NOISETTES 50% Texture Lisse	280g	17,8 %	Mélanger délicatement et couler sur un cadre (585 x 385 x 3,5 cm) avec une feuille guitare au fond.
PÂTE DE NOISETTES 100%	260g	16,6 %	
Beurre de cacao clarifié	215g	13,7 %	
Chocolat lait TANNEA 43%	170g	10,8 %	
Total	1565g	100%	

3

Biscuit chocolat Deltora - Poids pour 1 plaque de 1200 g

Blanc d'œufs	315g	26,4 %	Monter les blancs d'œufs avec le sucre et le sucre inverti, fondre la couverture à 50°.
Sucre semoule	335g	28,1 %	Incorporer la poudre d'amande dans la meringue et finir par la couverture préalablement mélangée dans une partie de la meringue.
Sucre inverti	40g	3,3 %	Cuire en plaque de 1200 g à 180° pendant 10 mn.
Poudre d'amande	275g	23,0 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	225g	18,8 %	
Sel	2g	0,1 %	
Total	1192g	100%	

4

Sorbet 4 fleurs - 2500 g par cadre

Eau	410g	13,6 %	Bouillir l'eau à 45°C, ajouter les sucres mélangés au stabilisateur, puis cuire à 85°C.
Saccharose	410g	13,6 %	Ajouter les purées dans le sirop froid et mixé.
Glucose atomisé	205g	6,8 %	Contrôler le Brix à 32 et turbiner.
Stabilisateur à sorbet	7g	0,2 %	
Pulpe de passion	171g	5,7 %	
Pulpe de mangue	780g	26,0 %	
MUCICAO	500g	16,6 %	

Banane mure et fraîche	513g	17,1 %
Total	2996g	100%

5

Crème glacée chocolat Deltora - 2500 g par cadre

Lait	1915g	64,1 %	Chauffer le lait et la crème avec la poudre de lait, à 35 °C incorporer les sucres mélangés au stabilisateur combiné, à 45 °C les sucres liquides, à 55 °C.
Poudre de lait	110g	3,6 %	
Sucre	175g	5,8 %	
Sucre inverti	120g	4,0 %	Prélever une partie du liquide et mixer avec la couverture.
Sirop de glucose	90g	3,0 %	Remettre le tout dans le liquide restant et cuire à 85 °C.
Crème	63g	2,1 %	Refroidir et laisser maturer 24h.
Stabilisateur combiné	12g	0,4 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	500g	16,7 %	Mixer à nouveau et turbiner.
Total	2985g	100%	

6

Chantilly noisette

Crème fouettée	1000g	60,6 %	Monter la crème souple et incorporer la meringue dressée aussitôt.
Pâte de noisette	200g	12,1 %	
Blancs d'œuf de meringue italienne	125g	7,5 %	
Sucre de meringue italienne	250g	15,1 %	
Eau	75g	4,5 %	
Total	1650g	100%	