

# Le Monki





Chiharu Kaneko.

CHEF  
LAND & MONKEYS

Recette calculée pour 12 pièces.  
Recette Végétale.

## MACARON CHOCOLAT

|       |                 |   |  |
|-------|-----------------|---|--|
| 140 g | YUMGO blanc     | : | Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande, puis mélanger avec la moitié de Yumgo blanc.             |
| 195 g | Sucre glace     | : | Monter en neige l'autre moitié de Yumgo blanc.   |
| 30 g  | Poudre de cacao | : | Mélanger l'eau et le sucre, monter ce sirop à 121°C, incorporer le sirop chaud dans les eaux en neige. |
| 110 g | Poudre d'amande | : | Laisser refroidir 5 minutes.   |
| 50 g  | Eau             | : | Mélanger cette préparation en trois fois avec le tant pour tant (sucre et poudre d'amande).            |
| 195 g | Sucre semoule   | : | Pocher la pâte 9 cm de longueur et 1,1cm de largeur sur une plaque de cuisson.                         |
|       |                 | : | Cuire à 140°C pendant 15 minutes.  |

## CRÈME CHOCOLAT AU THÉ JASMIN

|       |                     |   |   |
|-------|---------------------|---|---|
| 390 g | Lait végétal avoine | : | Faire chauffer le lait végétal d'avoine à 80°C, ajouter le thé au Jasmin et laissé le infuser pendant 15 minutes. |
| 2 g   | Thé jasmin          | : | Mélanger la maïzena et le sucre semoule, puis ajouter le lait (une fois le thé Jasmin retiré).                    |
| 20 g  | Maïzena             | : | Cuire la Maïzena et le sucre jusqu'à obtenir une pâte brillante.  |
| 22 g  | Sucre semoule       | : | Ajouter le chocolat et bien mélanger.   |
| 20 g  | YUMGO jaune         | : | Ajouter Yumgo jaune à froid.  |
| 218 g | Chocolat AMATIKA    | : | Les zestes d'orange serviront pour le décor.  |
| 4 g   | Zeste d'orange      | : |   |

## BROWNIES CHOCOLAT CROUSTILLANT (BROWNIE SANS GLUTEN)

|      |                          |   |  |
|------|--------------------------|---|--|
| 85 g | Chocolat NYANGBO         | : | Faire fondre le chocolat et le beurre végétal puis ajouter le sucre, la farine, la fécule, la maïzena, |
| 68 g | Beurre végétal           | : | le sel et la levure chimique.  |
| 38 g | YUMGO jaune              | : | Ajouter ensuite le Yumgo jaune et l'eau que vous aurez préalablement chauffés à 40°C.                  |
| 38 g | Eau                      | : | Cuire à 160 °C pendant 25 minutes.   |
| 75 g | Sucre semoule            | : |  |
| 24 g | Farine de riz            | : |  |
| 26 g | Maïzena                  | : |  |
| 10 g | Fécule de pomme de terre | : |  |
| 1 g  | Levure chimique          | : |  |
| 1 g  | Sel                      | : |  |

## CRAQUANT

|      |                               |   |  |
|------|-------------------------------|---|--|
| 80 g | Farine de riz                 | : | Mélanger la farine de riz, la poudre de cacao et le sucre.             |
| 10 g | Poudre de cacao               | : | Puis ajouter le beurre végétal.  |
| 55 g | Sucre semoule                 | : | Mélanger cette préparation avec le chocolat, l'huile et les noisettes. |
| 50 g | Beurre végétal Flora          | : | Cuire à 180°C pendant 45 minutes.                                      |
| 58 g | Chocolat NYANGBO              | : |  |
| 40 g | Huile de pépins de raisin     | : |  |
| 65 g | Noisettes grillées concassées | : |  |
| 3 g  | Sel                           | : |  |

## GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

|       |                  |   |  |
|-------|------------------|---|--|
| 295 g | Chocolat AMATIKA | : | Chauffer la crème végétale vers 85°C puis mélanger avec le chocolat. |
| 368 g | Crème végétale   | : | Ajouter la fleur d'oranger une fois le mélange refroidi.             |
| 10 g  | Fleur d'oranger  | : |  |

## MONTAGE ET FINITION

Découper un rectangle de brownie chocolat croustillant d'environ 1 cm de large et 9 cm de long.  
Sur chaque longueur, appliquer une coque de macaron chocolat.  
Garnir sur environ 1 cm de hauteur de crème chocolat au thé jasmin.  
Puis recouvrir avec la ganache montée à la fleur d'oranger.  
À l'aide d'une douille, dresser le reste de ganache.  
Parsemer la pâtisserie avec le croquant et les zestes d'orange.  
Votre Monki est prêt à être dévoré.

+ le Mot du Chef +

### Qu'est-ce qui vous a inspiré pour créer cette recette ?

Je trouve dans le chocolat Vegan Amatika un très bon équilibre. Il n'est ni trop amer ni trop sucré. Je peux l'utiliser aussi bien pour remplacer du chocolat au lait que du chocolat noir dans mes recettes. J'apprécie tout particulièrement son léger goût d'amande et le mariage des aromes avec le cacao.