



Sapa Guanaja



Jeremy Aspa
PÂTISSIER FORMATEUR
VALRHONA

GANACHE MONTÉE GUANAJA

280 g Crème UHT 35%
35 g Glucose
35 g Sucre inverti
260 g GUANAJA 70%
590 g Crème UHT 35%
1200 g Poids total

Chauffer la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide.
Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit. Foisonner.

CRÈME ANGLAISE POIVRE DES CIMES

330 g Lait entier
330 g Crème UHT 35%
5 g Poivres des cimes
130 g Jaunes d'oeufs
65 g Sucre semoule
870 g Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et ajouter le poivre des cimes pour une infusion de 10 minutes environ.
Porter de nouveau à ébullition et verser sur les jaunes d'oeufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout « à la nappe » à 84/85 °C, passer au chinois étamine afin de retirer les grains de poivre et utiliser aussitôt.

CRÉMEUX GUANAJA POIVRE DES CIMES

330 g GUANAJA 70%
870 g Crème anglaise poivre des cimes
1200 g Poids total

Réaliser une émulsion en versant progressivement la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur

CRÈME GLACÉE GUANAJA

1000 g Lait entier
45 g Lait en poudre 0% MG
90 g Sucre inverti
6 g Stabilisant sorbet
100 g Sucre semoule
270 g GUANAJA 70%
1511 g Poids total

Prélever une partie du sucre et le mélanger avec le stabilisateur.
Chauffer le lait et la poudre de lait.
À 30 °C, incorporer le sucre semoule et le sucre inverti.
À 45 °C ajouter le mélange sucre / stabilisateur et le chocolat haché fondu.
Pasteuriser à 85 °C en machine ou à la casserole.
Refroidir rapidement à 4 °C, laisser mûrir le mix pendant 4 à 12 heures, puis le mixer vigoureusement pour avoir une bonne homogénéité. Turbiner. Conserver à -18 °C et consommer entre -10/12 °C.

MARMELADE MANDARINE

230 g Mandarines
70 g Pulpe de mandarine
100 g Sucre semoule
6 g Pectine NH
406 g Poids total

Laver et brosser les mandarines, les blanchir trois fois dans un grand volume d'eau.
Les égoutter, les couper en cube grossièrement puis peser la masse obtenue.
Prélever une partie du sucre pour mélanger avec la pectine NH, puis ajouter aux mandarines hachées.
Ajouter la pulpe de mandarine et porter le tout à ébullition, puis ajouter le reste du sucre en remuant vivement.
Cuire 5 minutes à ébullition.
Couler dans une candissoire et refroidir rapidement

PÂTE SABLÉE CACAO (à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

562 g

ZESTES DE MANDARINE CONFITS

130 g Eau
160 g Sucre semoule
40 g Zeste de mandarine
330 g Poids total

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition.
Ajouter les fils de zeste de mandarine.
Laisser confire une nuit dans le sirop.
Égoutter avant d'utiliser.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache montée, le crémeux, la crème glacée, la marmelade et la pâte sablée.

Étaler la pâte sablée à 2 mm puis détailler des anneaux de 16 cm extérieur et de 10 cm intérieur. Couper pour obtenir des « C ».

Pour les décors chocolat, étaler du chocolat noir tempéré entre deux feuilles guitares. Reproduire les mêmes anneaux que pour la pâte sablée puis les ajouter à leur extrémité (voir photo).

Coller avec une pointe de crémeux la pâte sablée cuite dans l'assiette.

Dresser des gouttes en alternant crémeux (environ 30 g) et ganache montée (environ 30 g).

Déposer le décor chocolat.

Dresser à nouveau des gouttes de ganache montée (environ 15 g) et crémeux (environ 15 g) puis ajouter des pointes de marmelade.

Positionner harmonieusement des fils de zestes confits et des suprêmes de mandarine. Décorer avec un logo.

Terminer par une quenelle de crème glacée.