



Oabika L'OR DE LA CABOSSE





Retrouvez dans ce livret douze recettes gourmandes inédites mettant en valeur le concentré de jus de cacao Oabika et développées par un groupe de chefs passionnés et créatifs.

Sommaire

04 Présentation d'Oabika		16 Abysse	<u></u>	26 Granité Brésilien	
06 Présentation des chefs		18 Baba Oabika	<u></u>	28 Gelée Oabika	思
08 Dessert Navet Oabika	<u></u>	20 Tartelette Transparence	<u></u>	30 Bonbon de chocolat moulé Oabika	馬
10 Pur Cacao Glacé	<u></u>	Oabika 22 Madeleine Oabika		31 Bonbon de chocolat Oabika Nyangbo	#
Dessert Banane Whisky Cacao et Oabika		24 Oabika Brew	 Ę		

Oabika, une nouvelle matière à travailler pour tous les métiers de la gastronomie











Oabika

Concentré de jus de cacas 72° Brix

Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse.

Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre notes fruitées et acidulées, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer.

Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier.

La valorisation d'une matière première d'exception

Le jus frais est récolté de manière durable et responsable directement sur les plantations de cacao au Ghana, puis filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix pour obtenir un concentré 100% issu de la pulpe

Son nom, traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en Twi - une langue parlée au Ghana, fait écho à la ressource insoupçonnée et encore peu valorisée qu'est le mucilage de cacao.

En valorisant cette matière première d'exception, Valrhona poursuit ses engagements pour une filière cacao juste et durable en transformant un élément supplémentaire de la cabosse et en permettant aux producteurs de cacao de générer des revenus additionnels issus de la vente de ce co-produit.

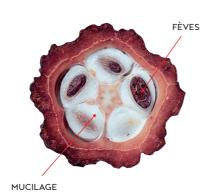


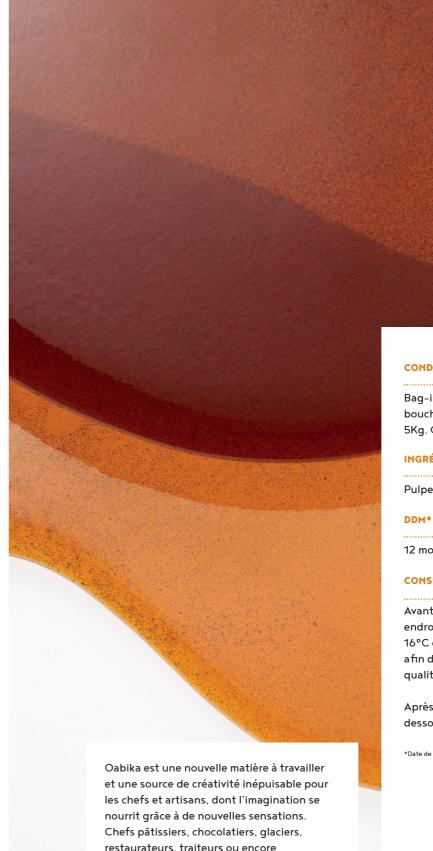
Le goût exceptionnel du fruit du cacaover

Goûter Oabika, c'est vivre l'expérience du goût exceptionnel du fruit du cacaoyer : une puissante acidité et des arômes surprenants. Un profil tout en nuances, oscillant entre de subtiles notes de fermentation, des notes fruitées de petites baies acidulées comme la groseille et des notes plus gourmandes de fruits confiturés.

Oabika est une ode à l'évasion créative. Son goût rare nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse.

Coupe de cabosse de cacao





restaurateurs, traiteurs ou encore mixologues:

Oabika est un ingrédient qui saura inspirer tous les professionnels de la gastronomie pour des créations sucrées ou salées, en utilisation pure ou diluée afin de réaliser des nappages, sauces, glaçages, ganaches, gelées, mousses, crèmes, glaces, sorbets, boissons et bien plus encore.

CONDITIONNEMENT

Bag-in-Box (poche métallisée équipée d'un bouchon et disposée dans un carton) de 5Kg. Code: 34200

INGRÉDIENT

Pulpe de cacao

12 mois

CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière entre 16°C et 18°C ou au frais en dessous de 4°C afin de préserver de manière optimale les qualités organoleptiques du produit.

Après ouverture, à conserver au frais en dessous de 4°C.

*Date de durabilité minimale à compter de la date de production



Présentation des chefs

Eric VERBAUWHEDE

Eric est originaire de Caen dans le Calvados. Il a passé son CAP et son BEP en candidat libre puis a continué en BTS option cuisine avec une mention complémentaire en dessert de restaurant. « Le Petit Nice » (la table triplement étoilée de Gérald Passédat) à Marseille, « Le Casadelmar » en Corse, « Le Chabichou » sont quelques-uns des restaurants par lesquels il est passé avant d'entrer chez Anne-Sophie Pic en avril 2011 en tant que second de pâtisserie puis en tant que chef pâtissier exécutif du groupe PIC. Ses desserts impressionnent par leur goût et des associations toujours surprenantes.

Jérémie RUNEL

Jérémie Runel, jeune chef expert et décalé, a passé ses plus tendres années dans les casseroles et les jambes de trois générations de grands chefs cuisiniers. Mais à l'adolescence, dérapage, il choisit de devenir pâtissier! Une discipline rigoureuse, qui lui permet de mobiliser toute sa créativité et son imagination débordante. Après quinze années passées dans des maisons de prestige auprès de grands chefs pâtissiers (« Fauchon », « Le Bristol », Valrhona), il décide de partir à la recherche de la glace ultime et se lance dans l'aventure « La Fabrique Givrée » qui compte désormais dix boutiques.

David BRIAND

BRUNKS

Rémy HAVETZ

Autodidacte et n'ayant aucun

s'est lancé dans le milieu de la

restauration lors de son expérience

dans la région lilloise. Il est ensuite

parti vivre à Londres pendant neuf

grandes maisons (« Alain Ducasse at

the Dorchester », « The Square », «

Pollen Street Social »). Aujourd'hui

installé à Lyon, le chef pâtissier des

« Sapnà » explore, teste et invente

des combinaisons audacieuses et

improbables et cherche à montrer

que rien n'est figé.

restaurants « La Bijouterie » et

ans et a travaillé pour plusieurs

dans le restaurant « Le Val d'Auge »

diplôme en pâtisserie, Rémy

Après un BEP en boulangerie en 2004, David s'oriente vers un BEP pâtissier puis un BTM. Il rejoint ensuite la prestigieuse équipe d'Oriol Balaguer « Meilleur Maître Artisan d'Espagne » à Barcelone où il acquiert une réelle expérience. Après six années dont deux en tant que Chef Exécutif, il décide de transmettre ses connaissances en intégrant l'Ecole Valrhona comme Chef Pâtissier Formateur en 2014. Finaliste du Mondial des Arts Sucrés en 2016 avec l'Equipe de France. David obtient le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2019.

Victor DELPIERRE

Passionné, Victor est un consultant expert boissons depuis son titre de Champion du Monde Coffee In Good Spirits 2013. Créateur de « La Cuisine des Boissons », cet artiste aime collaborer avec les personnalités du monde de la gastronomie pour dépasser les frontières du goût et créer ensemble des rituels de service détonants Victor mélange les univers, bouscule les codes. Sa quête : préserver notre environnement et notre santé tout en se faisant plaisir, un plaisir sans limite mais respectueux de notre planète! Victor organise des formations et des sessions de coaching partout dans le monde et a lancé sa chaine YouTube qui se veut éducative autour du "mieux consommer".

Baptiste SIRAND

Après l'obtention de son BEP Cuisine en 2010, et son Bac Professionnel Cuisine en 2012, Baptiste intègre le restaurant 3 étoiles au Guide Michelin d'Anne-Sophie Pic à Valence en 2013, pour laquelle il travaillera pendant trois années. En 2016, il poursuit son expérience aux côtés de Philippe Rigollot à Annecy. L'année suivante, Baptiste intègre le restaurant d'Anne-Sophie Pic au sein du « Beau Rivage Palace » à Lausanne en Suisse. Il y exercera la fonction de Chef Pâtissier jusqu'en octobre 2019, date à laquelle il rejoint l'Ecole Valrhona en tant que Chef Pâtissier Formateur.

Frédéric BAU

Chef pâtissier talentueux et iconoclaste, le créateur de l'Ecole Valrhona, aujourd'hui Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, a déjà signé cinq ouvrages de référence autour du chocolat. Curieux et passionné, ce maestro de la pâtisserie, virtuose de créativité est aussi auteur de délicieuses recettes, toujours inspiré lorsqu'il s'agit de renouveler le répertoire de la gourmandise. Pour lui, transgresser les règles est un devoir pour faire progresser la profession et anticiper les évolutions de la société : c'est ce qu'il a voulu prouver dans son dernier ouvrage intitulé « Gourmandise Raisonnée ».

Julia CANU

Passionnée de gastronomie et de sciences depuis le plus jeune âge, le métier de Glacier Artisan est un rêve de petite fille pour Julia. Après un bac scientifique elle intègre l'Institut Paul Bocuse à Ecully, pour apprendre toutes les bases de nos métiers : cuisine, boulangerie pâtisserie. Le rêve de Julia d'ouvrir sa boutique est toujours là, et après avoir travaillé à l'étranger pour des grands noms de la glacerie, elle retourne à Lyon pour ouvrir les boutiques « Único » et « Fresco » aidée par son mari Tiago ; depuis quatre ans maintenant, ils mettent leur savoir-faire au service des producteurs afin de sublimer leurs produits sous forme glacée.

Dessert Navet Oabika









Deux chefs, une recette

« Travailler en binôme est toujours très intéressant et motivant. Nous venons de deux univers différents et c'est enrichissant d'associer les savoir-faire tout en restant ouvert d'esprit. L'idée de mettre du navet dans un dessert est innovante et fonctionne très bien ! Le développement de cette recette a été un réel challenge et une source d'inspiration. »

Oabika dans la recette

« Nous avons choisi de travailler autour du pays d'origine du jus de cacao, le Ghana. C'est donc tout naturellement que nous avons incorporé le chocolat Nyangbo 68% au dessert ; son côté très cacaoté et légèrement grillé se marie parfaitement avec l'acidité d'Oabika et contraste à merveille avec la douceur du navet. Dans ce dessert, le jeu de texture est primordial, c'est pourquoi nous avons travaillé le cacao sous différentes formes, du crémeux, du croquant, du croustillant, du sorbet.... En ce qui concerne le visuel, nous avons décidé de rester dans le thème en travaillant un dessert très brut, très terreux avec un monochrome plutôt foncé. Dans ce dessert, Oabika est là vraiment comme un assaisonnement, il relève le tout pour apporter du caractère. »



Recette calculée pour 24 pièces.

CREME ANGLAISE DE BA	SF

310 g
310 g
Lait entier UHT
130 g
Jaunes d'œufs
Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout «à la nappe» à 84/85°C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

65 g Sucre semoule

Sucre semoule

CRÉMEUX NYANGBO

750 g Crème anglaise de base Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.

versant progressivement sur le chocolat fondu.Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

STREUSEL AMANDE

80 g Beurre sec 84% Découper le beurre froid en petits cubes.

80 g Cassonade Tamiser ensemble les poudres.

80 g Farine T55 Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se

80 g Amande blanchie poudre extra fine forment.

Arrêter le mélange.

Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.

Pour cuire, répartir de façon régulière le Streusel sur une plaque et enfourner à

150/160°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde chaude.

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO OABIKA

150 g Sucre semoule Mélanger ensemble le sucre et la pectine, puis le beurre, l'eau et Oabika.

2,4 g Pectine NH Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison.

120 g Beurre sec 84% Laisser frémir quelques secondes.

10 g Eau minérale Ajouter le grué de cacao et étaler le plus finement possible entre deux feuilles.

50 g OABIKA Cuire au four à 180/190°C.

170 g GRUÉ DE CACAO Laisser refroidir.

SORBET PACOJET OABIKA

700 g Eau minérale Porter à ébullition la moitié de la quantité d'eau avec Oabika.

300 g OABIKA Incorporer le reste d'eau froide, mixer.

Mettre en bol à Pacojet.

Réserver à -18°C.

Passer au Pacojet à la minute.

SAUCE OABIKA

100 g OABIKA Mixer Oakiba et l'eau.

20 g Eau minérale

OABIKOMB

340 g Sucre cristal Cuire tout sauf le bicarbonate de sodium à 135°C.

110 g Glucose DE35/40 Passer le bicarbonate de sodium au tamis et l'incorporer.

46 gOABIKALaisser souffler hors du feu et débarrasser.46 gEau minéraleLaisser prendre à température ambiante.

18 g Bicarbonate de sodium

COMPOTE DE NAVET ET OABIKA

1000 g Navet Eplucher et tailler les navets en mirepoix.

130 g
 150 g
 6 Eau minérale
 150 g
 Cuire le tout jusqu'à cuisson de navets.
 Mixer le tout, passer au tamis.

PM Sel de Maldon

DRESSAGE ET FINITION

Au centre de l'assiette, poser un cercle de 8 cm de diamètre.

Dresser le crémeux, recouvrir de streusel et de fleur de sel Maldon.

Pocher la compote de navet sur le streusel.

Venez ajouter les plaques de nougatine au grué par-dessus.

Ajouter une quenelle généreuse de sorbet **Oabika**.

Poser quelques morceaux d'Oabikomb sur la quenelle.

Enfin, venez ajouter sur le côté du dessert un point de sauce Oabika.

VALRHONA : Oabika (34200), Grué de cacao (3285), Nyangbo 68% (6085).

Pur cacao glacé











CRÈME GLACÉE NYANGBO 68% OABIKA

Pour 4kg de préparation

2,25 kg Lait entier de vache frais pasteurisé

592 g Crème fleurette 35% MG

pasteurisée

NYANGBO 68%

520 g OABIKA

240 g GRUÉ DE CACAO

Jaunes d'œufs entiers frais pasteurisés

133 g Poudre de lait 1% MG

88 g Sucre cassonade

Caroube Bio

5 g Sel de Camargue

4 g Gousse de vanille Madagascar

Faire infuser le lait et la crème avec le grué 48 heures mininum à l'avance en mixant bien à l'aide d'un mixeur plongeant.

Faire la crème glacée en portant à 65°C le mélange infusé en y ajoutant les jaunes

Ajouter la poudre de lait, la caroube, le sucre, le sel et la vanille préalablement mélangés. Porter le tout à 85°C.

Verser sur le chocolat noir et bien mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laisser refroidir en cellule de refroidissement jusqu'à ce que le mélange atteigne 3°C. Ajouter Oabika et bien mixer.

Garder au froid 48 heures. Bien mixer puis filtrer le grué de cacao au chinois étamine.

Turbiner et réserver aussitôt au congélateur.

GARNITURE GELÉE OABIKA

480 g Eau Faire cuire le mélange **Oabika**, eau et agar-agar à 85°C.

385 g OABIKA Laisser refroidir, bien mélanger et couler sur une plaque avec du papier guitare. 9 g Agar-Agar

Laisser prendre une nuit au réfrigérateur puis démouler et détailler en brunoise.

STREUSEL CACAO

325 g Farine T55 Emulsionner le beurre et le sucre dans une cuve de batteur à l'aide de la feuille. 280 g NYANGBO 68% Ajouter la farine, le sel, le bicarbonate de soude, le cacao poudre et mélanger.

278 g Beurre entier Ajouter le chocolat préalablement fondu. Bien Mélanger de nouveau et laisser reposer

222 g Sucre cassonade 1 heure au réfrigérateur.

108 g Sucre semoule Étaler grossièrement (type sable) sur une plaque de cuisson.

55 g CACAO POUDRE Cuire à 180°C pendant environ 8 minutes (selon la taille) pour un obtenir une texture 9 g Bicarbonate de soude fondante puis laisser refroidir.

6 g Sel

MARBRAGE OABIKA

348 g Eau Porter à 85°C le mélange eau et **Oabika** puis laisser refroidir hors du feu quelques 240 g OABIKA

2,5 g Sucre cassonade Ajouter le mélange caroube et sucre cassonade quand le précédent mélange aura 1,2 g Caroube

atteint 65°C environ.

Cuire 2 minutes et débarrasser. Une fois la préparation froide, vous pouvez la mélanger à l'aide d'un robot mixeur.

DRESSAGE ET FINITION

Utiliser un moule chocolat type « cabosse » pour la présentation.

Remplir une demi cabosse en chocolat d'environ 172 g de crème glacée chocolat noir Nyangbo 68% – Oabika, tout en la marbrant avec le

Sortir le tout 8 minutes avant le service et garnir avec la garniture gelée Oabika détaillée en brunoise ainsi qu'avec le streusel cacao. Déposer une demi cabosse en chocolat supplémentaire pour la finition.

Deux chefs, une recette

« Nous sommes tous les deux constamment à la recherche de saveurs inédites et complexes à travers de savant dosages et jeux de textures : c'est pourquoi nous avons créé cette recette composée d'une multitude de textures, en partie grâce à Oabika. Nous avons décidé de rendre hommage à ce merveilleux fruit qu'est la cabosse de cacao, en utilisant son mucilage (via Oabika) et ses fèves (via le grué de cacao et le chocolat noir Nyangbo 68%). »

Oabika dans la recette

« Oabika apporte une acidité agréable qui rafraîchit le palais et nous fait saliver comme lors de la dégustation d'un chocolat. Le produit amène également une texture plus souple à notre crème glacée grâce à sa haute teneur en fibres. C'est également un agent sucrant de très bonne qualité nutritionnelle et environnementale. »

Dessert Banane Whisky Cacao et Oabika





Recette calculée pour 24 pièces.

STREUSEL NOISETTE CACAO

40 gBeurre sec 84%Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres.40 gCassonadeAjouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se45 gNoisette brute poudreforment.0,5 gFleur de selArrêter le mélange. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.30 gFarine T55Pour cuire, répartir de façon régulière le streusel sur une plaque et enfourner à10 gCACAO POUDRE150/160°Cjusqu'à l'obtention d'une couleur blonde chaude.

STREUSEL PRESSÉ NOISETTES GRUÉ CACAO

160 gStreusel Noisette CacaoUne fois le streusel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement.40 gNYANGBO 68%Le mélanger avec la couverture fondue et le grué légèrement haché. Réaliser de20 gGRUÉ DE CACAOpetits rochers.
Réserver au réfrigérateur.

CRÈME ANGLAISE DE BASE OABIKA

120 g Crème UHT 35%
50 g Lait entier UHT
25 g Jaunes d'oeufs
74 g OABIKA
Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec Oabika. Cuire le tout «à la nappe» à 84/85°C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

CRÉMEUX NYANGBO 68% OABIKA

250 g Crème anglaise de base OABIKA
130 g NYANGBO 68% Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée ajouter la gélatine préalablement
réhydratée. Emulsionner à la maryse avec le chocolat fondu (comme pour une
ganache) dans le but d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire
l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler
à une température supérieure à 35°C.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

CRISTALLINE GRUÉ OABIKA

160 gFondantCuire le fondant, le glucose et l'isomalt jusqu'à 170°C. Décuire avec Oabika et le grué110 gGlucose DE35/40puis couler sur plaque. Laisser refroidir.75 gIsomaltBroyer en poudre fine et conserver au sec. Saupoudrer sur tapis silicone des petits60 gGRUÉ DE CACAOcercles d'environ 8 cm de diamètre. Fondre au four à 150°C durant 2 minutes. Les75 gOABIKAformer dès la sortie du four.

COMPOTÉE BANANE WHISKY

250 g Banane Mettre les bananes au four à 150°C avec la peau pendant environ 10/15 minutes
25 g Cassonade selon la maturité. Laisser reposer 10 minutes en sortie de four. Les éplucher puis
25 g OABIKA mixer en ajoutant la gélatine préalablement réhydratée aux bananes encore chaudes
2 g Gélatine poudre 220 Bloom puis la cassonnade. Terminer en ajoutant la vanille, Oabika et le whisky.
2 g Gousse de Vanille de Madagascar

BANANE INFUSÉE AVEC OABIKA

25 g Whisky

100 gBananeTailler les bananes en lamelles d'environ 4 mm d'épaisseur et les mettre sous-vide100 gOABIKApendant 30 minutes voir 1 heure selon maturité. Egoutter quelques secondes sur papier et dresser.

Dessert Banane Whisky Cacao et Oabika

(Suite)

GLACE OABIKA GRUÉ PACOJET

ILACL	OADINA GROET ACOSET	
250 g	OABIKA	Chauffer les liquides à 50°C puis ajouter en pluie le mélange cassonnade, glucose er
500 g	Lait entier UHT	poudre, poudre de lait, grué de cacao préalablement réduit en poudre et stabilisateur
200 g	Crème UHT 35%	Porter à ébullition. Ajouter les jaunes d'oeufs puis pasteuriser.
100 g	Jaunes d'oeufs	Verser dans le bol à Pacojet et congeler entre -18 et -25°C.
25 g	Lait en poudre 1% MG	Passer au Pacojet et utiliser dans les 2 heure.
25 g	Glucose en poudre DE33	
25 g	Cassonade	
5 q	Stabilisateur combiné	

MINI PERLES OABIKA

25 g GRUÉ DE CACAO

50 g 1 g 2 g	OABIKA Eau minérale Agar-agar Gélatine poudre 220 Bloom Eau d'hydratation	Faire bouillir l'eau et Oabika avec l'agar et ajouter la gélatine. Couler à chaud à l'aide d'une poche à douille dans des moules «micro perles» (type Silikomart(r) ref 11608).
BISCUIT	VIENNOIS GRUÉ	

90 g	Jaunes d'oeufs	Foisonner les jaunes, les oeufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au
240 g	Oeufs entiers	batteur.
190 g	Sucre semoule	Foisonner les blancs avec la petite quantité de sucre.
150 g	Blancs d'oeufs	Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter la farine tamisée.
60 g	Sucre semoule	Étaler sur plaques et saupoudrer de poudre de grué de cacao. Cuire 7/8 minutes à
120 g	Farine T45	200°C.
PM	GRUÉ DE CACAO	

SIROP D'IMBIBAGE OABIKA WHISKY

50 g	Eau				
50 g	OABIK	(A			
_			_		

5 g Gingembre frais 10 g GRUÉ DE CACAO

5 g Liqueur de chocolat

5 g Whisky

Porter à ébullition tous les ingrédients, filmer et laisser infuser 30 minutes, Chinoiser et utiliser.

DRESSAGE ET FINITION

Puncher les bandes de biscuit viennois sur le côté sans la poudre de grué. Disposer une bande fine taillée en pointe, préalablement punchée et disposer en vague au centre de l'assiette. Dresser des points de crémeux et de compotée de banane au whisky. Ajouter des morceaux de streusel pressé ainsi que les lamelles de bananes. Déposer une quenelle de glace, puis terminer avec les mini perles Oabika ainsi que les cristallines.

Deux chefs, une recette

« Nous avions déjà travaillé ensemble à la Maison Pic et avons eu une approche commune du dessert assiette au niveau des accords et de la dégustation. »

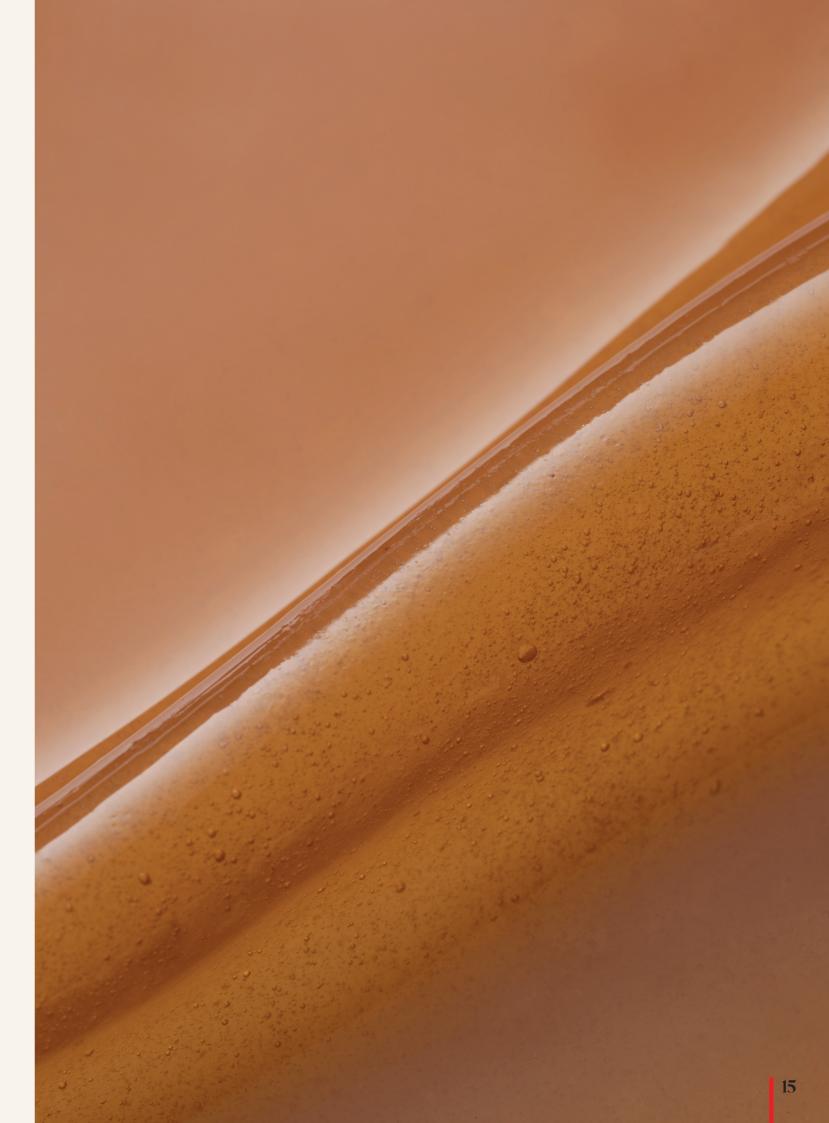
Oabika dans la recette

« Nous avons décidé de partir sur des goûts francs et bruts, avec les arômes cacaotés du grué, la rondeur gourmande de la banane qui viennent compléter le goût tropical d'Oabika, et la pointe de whisky qui ramène un peu de complexité à l'ensemble avec ses notes tourbées et fumées.

Le résultat est un bel équilibre avec peu de sucre ajouté, une belle longueur et de jolis parfums en bouche. L'acidité est agréable en fin de repas afin de rincer le palais et de finir le repas en gourmandise tout en découvrant une nouvelle saveur.

L'idée globale était de retranscrire au maximum le goût intrinsèque d'Oabika, et de le mettre bien en valeur par rapport aux autres produits au sein de cet accord de saveurs : un goût intense, un parfum tropical et miellé avec une acidité proche d'un bel

Nous avons essayé de valoriser au mieux Oabika et de l'incorporer dans les différentes étapes comme un élément sucrant ou un condiment. Ce qui est intéressant dans l'approche, c'est qu'on a l'impression visuellement que la banane et les fèves de cacao sont les produits star du dessert alors que c'est bel et bien Oabika qui gustativement



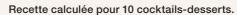
Abysse











極

DANS L'ESPRIT D'UNE PANNA COTTA À LA VANILLE DE MADAGASCAR

600 g	Lait demi-écrémé	Délayer la pectine avec le sucre semoule, et découper finement la vanille en petit
60 g	Sucre semoule	morceaux.
5 g	Pectine X58	Faire bouillir le lait avec la vanille, couvrir et laisser infuser 10 minutes environ.
1	Gousse de Vanille de Madagascar	Ajouter la pectine au fouet dans le lait encore tiède et donner un bon bouillon.

Chinoiser et garnir tout de suite le fond des verres de votre choix.

Laisser infuser à température ambiante 2 heures environ, et chinoiser.

Donner un bon bouillon au mélange des ingrédients, et couler à 2 cm d'épaisseur

GELÉE DIAMANT OABIKA

55 g Gingembre frais

20 g Infusion hibiscus, pêche, abricot

et pomme (type Aquasummer de

150 g OABIKA

•	Eau minérale Agar-agar	environ, laisser prendre sans toucher surtout, et conserver au réfrigérateur, filmé.
EAU DÉLI	CIEUSE	
	Eau minérale OABIKA	Laver et éplucher le gingembre. Le rapper finement à l'aide d'une râpe de type Microplane, ou autre, ajouter à l'eau et enfin l'infusion.

Kusmi Tea®)

ECUME D	'OABIKA	
U	Eau minérale OABIKA	Mettre en siphon les ingrédients. Ajouter deux cartouches de gaz, et shaker. Conserver au réfrigérateur minimum 2 heures avant de servir, la mousse sera d'autant plus belle et durable.

Ajouter enfin Oabika et conserver au froid.

LONGUETS AU GRUÉ DE CACAO

125 g	Farina type 55	Couper le beurre froid en dés, mettre le tout au batteur avec une feuille et sabler le
125 g	GRUÉ DE CACAO	mélange.
100 g	Beurre	Dès que la pâte commence à s'agglomérer, ajouter les blancs d'œufs, finir de pétrir
100 g	Sucre semoule	quelques secondes.
100 g	Poudre d'amande brute	Retirer du batteur et étaler tout de suite entre deux feuilles de papier cuisson à 6 mm d'épaisseur environ.
		Parsemer régulièrement de grué de cacao, couvrir de papier et laminer de nouveau pour écraser le grué dans la pate, l'insérer.
		Refroidir avant de découper en longuets de la taille de votre choix.
		Cuire à 150/155°C.
		Se conserve au sec.

ELIXIR DE GUANAJA

LIXIR DI	E GUANAJA	
•	GUANAJA 70% Eau de vie de fruit nature à 40°	Mettre à infuser à température ambiante les fèves de Guanaja dans l'eau de vie, pendant 4 jours. Chinoiser avec une étamine ou un filtre à café papier.

DRESSAGE ET FINITION

Garnir des verres transparents d'environ 65 g de panna cotta à la vanille.

Les placer au frais et les conserver au maximum 3 jours, de préférence filmés.

À l'aide d'un couteau d'office, rompre la gelée diamant **Oabika**, pour en faire des éclats ressemblant à des cristaux de glace. Les déposer sur le pourtour de la panna cotta et contre le verre bien appliqués.

Remplir d'environ 60g d'eau délicieuse et couvrir délicatement au moment de l'envoi avec l'écume d'**Oabika** au siphon. Accompagner de longuets au grué de cacao et du shooter d'élixir de Guanaja (à boire glacé tout juste sorti du congélateur).

Deux chefs, une recette

« Nous avons tous les deux décidé d'oublier nos mondes, le chocolat pour l'un et le café pour l'autre, afin de travailler sur une nouvelle aire de jeu et se donner un nouveau challenge gustatif. Chacun a apporté sa sensibilité et sa vision du produit lors de rencontres et d'échanges fabuleusement enrichissants, inattendus et gourmands. Au départ nous avions décidé de ne pas utiliser d'alcool dans la recette et finalement après la première dégustation, nous avons souhaité complexifier l'ensemble pour encore plus de gourmandise. Le résultat est un cocktail-dessert généreux qui se boit et se mange avec un visuel en strates, des textures souples gourmandes et fondantes, du craquant, du croustillant. »

Oabika dans la recette

« L'expérience est complète et ludique et Oabika est l'ingrédient magique qui souligne, réhausse et équilibre les goûts. L'ensemble est un instant rare à vivre, délicieusement rafraichissant, qui nous emmène au plus profond de la cabosse au cœur d'une plantation de cacao. »

Baba Oabika





David Briand



Recette calculée pour 24 pièces.





DÂTE À BABA DÉTO

ATE A B	ABA PETRIE	
180 g 40 g 4 g 60 g	Farine de Gruau Œufs entiers Levure biologique Fleur de sel Sucre semoule Beurre sec 84% MG	Fraser la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel. Pétrir. Lorsque la pâte commence à se décoller des bords ajouter le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante. Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage. Laisser pointer 10 minutes. À l'aide d'une poche dresser dans des moules graissés. Laisser pousser jusqu'à ce que le volume double et enfourner à 160°C pendant environ 15 minutes.
IROP D'I	MBIBAGE OABIKA	
1,5 L 220 g 300g	Eau minérale Cassonade OABIKA	Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition. Réserver.

GANACHE MONTÉE VANILLE-RHUM

20 g 20 g 150 g 320 g 2 g 25 g	Crème UHT 35% Sucre inverti Glucose DE35/40 OPALYS 33% Crème UHT 35% Vanille gousse Tahiti Vieux Rhum Zeste de citron vert	Chauffer la petite quantité de crème, le glucose, le sucre inverti et les zestes de citron vert puis chinoiser. 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 puis le rhum. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.			
NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE					
450 g 45 g	ABSOLU CRISTAL Eau minérale	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.			

BRUNOISE ANANAS CITRON VERT

150 g	Ananas Victoria	Éplucher et couper en petite brunoise l'ananas, zester les citrons verts et mélanger à
0,2 pce/s	Citron vert	la brunoise.
		Réserver.

CHANTILLY VANILLE					
140 g	Crème UHT 35%	Foisonner la crème bien froide avec les graines de vanille et le sucre.			
11 g	Sucre semoule	Réserver au frais.			
2 g	Vanille gousse Madagascar				

MISE EN PLACE

Réaliser la ganache montée et la pâte à baba.

Dresser environ 24 g de pâte à baba par moule, laisser pousser jusqu'au 3/4 du moule et cuire à 160°C environ 20 minutes. Réserver.

Réaliser le sirop d'imbibage puis laisser imbiber les babas dans le sirop chaud environ 15 minutes. Laisser égoutter.

Réaliser la brunoise d'ananas et disposer environ 5 g dans chaque baba.

Sur un tapis siliconé, dresser la ganache montée foisonnée à l'aide d'une douille lisse de 20 (environ 30 g) aplatir légèrement avec une feuille guitare puis surgeler.

Appliquer sur la ganache montée un voile de nappage neutre.

Déposer la ganache montée au rhum sur les babas.

DECORS ET FINITIONS

A l'aide de chocolat Opalys 33% pré-cristallisée, réaliser des points sur une bande de feuille guitare, recouvrir d'une seconde feuille guitare et presser. Séparer les deux feuilles et sur une face, dresser environ 3 g d'**Oabika** directement sur le chocolat. Recouvrir avec la seconde feuille de façon qu'**Oabika** soit prise entre les deux gouttes de chocolat puis emporte-piècer à 6 cm de diamètre. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Déposer un disque sur le plat de la ganache montée. Réaliser la chantilly et réaliser une rosace sur les décors.

Deux chefs, une recette

« Avec Jérémie, nous aimons revisiter les classiques. C'est pour cela que nous avons décidé d'utiliser Oabika dans une recette emblématique qu'est le baba au rhum. »

Oabika dans la recette

« Les notes miellées et acides d'Oabika se marient parfaitement avec un vieux rhum et le goût tropical de l'ananas. Oabika est présent dans le sirop d'imbibage ce qui, de part le moelleux du baba, libère tous ses arômes. Nous avons également décidé de l'incorporer simplement dans le décor ce qui permet de renforcer encore plus le profil aromatique de ce produit si particulier. »

Tartelette Transparence Oabika











Recette calculée pour 10 tartelettes.

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

220 g Beurre sec Mettre le beurre en pommade, et tamiser les poudres, la farine et la poudre d'amande. 100 g Œufs entiers (2) À la feuille, mélanger au beurre le sucre, sel, la farine et la poudre d'amande, et enfin 60 g Poudre d'amande les œufs. 180 g Sucre glace Ne surtout pas monter la pâte. 120 g Farine T55 Ajouter très brièvement sans donner de corps, la farine restante. 340 g Farine T55 Étaler, couvrir et mettre au réfrigérateur pour une nuit minimum avant de laminer.

3 g Sel fin Foncer des tartelettes de 8 cm de diamètre, et 2 cm de hauteur.

Cuire à 150/160°c maximum.

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

120 g Eau Faire bouillir l'eau avec l'amidon et le sucre. 12 g Amidon de riz ou fécule de maïs Dès que la texture est lisse et brillante, retirer du feu, et ajouter la poudre d'amande et 50 g Sucre semoule les 120 g de blancs liquides. 120 g Blancs d'œufs Monter les blancs restant avec le sucre au bec d'oiseau, et mélanger délicatement au 100 g Poudre d'amande 80 g Blancs d'œufs Étaler à 1 cm d'épaisseur environ et cuire à four 180/190°c. 60 g Sucre semoule Une fois refroidi, découper des disques de 7 cm de diamètre.

CRÉMEUX LÉGER À L'AMANDE

325 g Lait demi-écrémé Délayer la pectine avec le sucre. Jeter dans le lait tiédi tout en fouettant pour éviter les grumeaux de pectine. 15 g Sucre semoule 2 g Pectine X58 Remuer à la maryse sans cesse, jusqu'à ébullition. 30 g PÂTE AMANDE 70% Émulsionner Inspiration amande avec la pâte d'amande en dés. 65 g INSPIRATION AMANDE Mixer quelques secondes pour parfaire l'émulsion, et assurer un velouté parfait en

(40 g par tartelette environ) Couler tout de suite dans les fonds de tartelettes chablonnés de chocolat blanc.

ÉCLATS ET VOILE OABIKA

260 g Eau Mélanger les ingrédients à froid, donner un bouillon. Verser 200 g environ dans une 260 g OABIKA barquette, pour réaliser ultérieurement les éclats d'Oabika, et verser sans tarder le reste sur une plaque en inox, en prenant le soin de bien la pencher tout de suite pour 1 g Gomme de caroube 1,5 g Kappa obtenir un voile le plus fin possible. Si besoin, et pour plus de facilité, chauffer préalablement la plaque au four, la gelée

(15 g d'éclats d'OABIKA par tartelette)

DRESSAGE ET FINITION

Les fonds de tartes sont cuits en totalité à four doux 150/155°C, pour obtenir une couleur très dorée, et surtout ainsi préserver un croustillant

Le voile et les éclats d'Oabika sont prêts au réfrigérateur, et couverts de film au contact.

Chablonner au pinceau avec de la couverture Ivoire fondue et chaude, déposer aussitôt les disques de biscuit tendre aux amandes, bien

Mettre à cristalliser au froid, et pendant ce temps confectionner le crémeux aux amandes.

Garnir à ras bord les tartelettes avec le crémeux amande juste encore tiède.

Laisser prendre au réfrigérateur 1 heure environ.

Déposer dessus des segments de clémentines ou autres fruits de votre choix, agrémenter de quelques éclats d'Oabika, qui viendront

Terminer par couvrir de ce voile gourmand et exotique, laissant transparaitre un vrai moment de plaisir.

Oabika dans la recette

« Avec cette pâtisserie, nous voulons vous emmener au plus profond du goût encore inconnu du nectar de la cabosse de cacao. Encore si loin des notes cacaotées, elle nous emmène aux confins de notes fruitées, acidulées, exotiques et florales. La douceur de l'amande, prolonge avec délicatesse et élégance cette invitation au cœur du fruit du cacaoyer.))

Madeleine Oabika







Recette calculée pour 30 pièces.



APPAREIL À MADELEINE

300 g Farine T55 Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.

10 g Levure chimique Mélanger à la feuille ou au robot coupe les œufs avec le sucre, le sel, le zeste de citron, la vanille.

265 g Œufs entiers

240 g Sucre semoule Ajouter les poudres tamisées, le lait, et le beurre fondu chaud à 45/48°C (cette

2,5 g Sel température est importante).

3,5 g Zeste de citron jaune Réserver au frais, et ne pas utiliser avant 24 heures.

1 g Gousse de Vanille de Madagascar

60 g Lait entier UHT

125 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

GLAÇAGE MADELEINE OABIKA

60 g Sucre glace

385 g Eau minérale

60 g OABIKA

Tamiser le sucre glace et mélanger ensemble tous les ingrédients.

DRESSAGE ET FINITION

Réaliser la pâte à madeleine et garnir les moules au 3/4.

Cuire à 170°C environ 12 minutes.

Garnir d'Oabika à la sortie du four.

Laisser refroidir.

Réaliser le glaçage, chauffer légèrement et glacer le dessous de madeleines.

Passer quelques minutes au four afin de faire sécher.



Deux chefs, une recette

« Encore une fois nous voulions revisiter une recette classique et avons choisi de travailler la madeleine, une recette simple et tellement gourmande!»

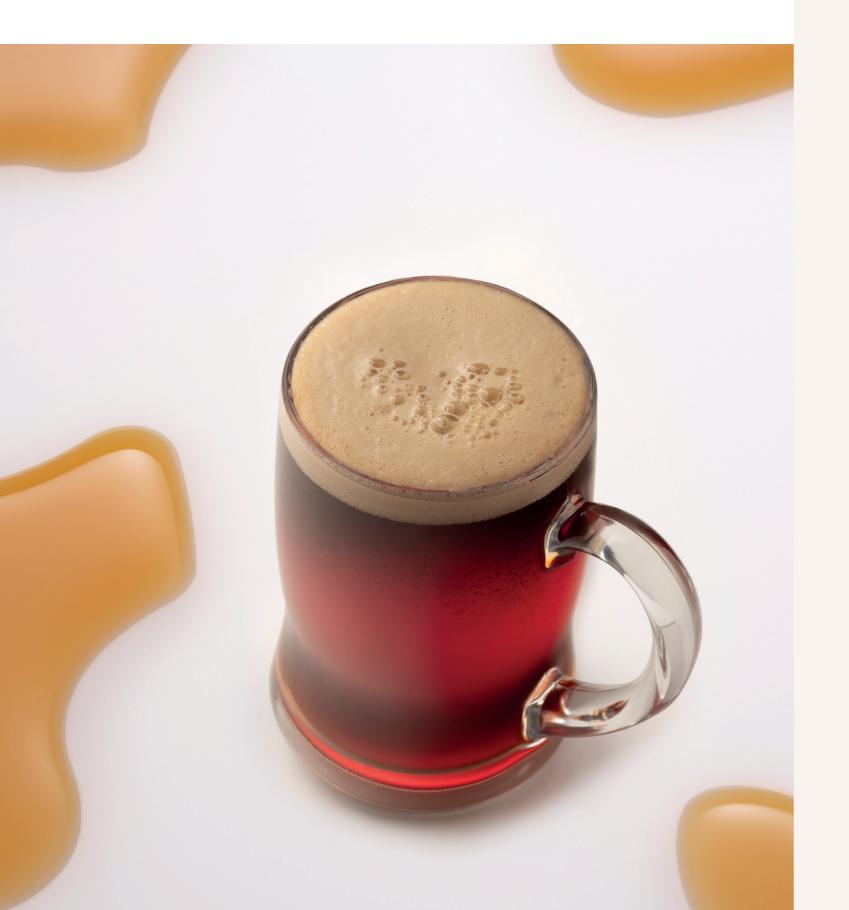
Oabika dans la recette

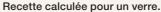
« La madeleine est une des gourmandises les plus simple qui puisse exister et c'est pourquoi nous avons choisi de l'associer à Oabika pour lui apporter, de part le fourrage à chaud et le glaçage, encore plus de gourmandise sans dénaturer le goût d'Oabika. »

Oabika brew









CAFÉ COLD BREW

35 g Café moulu grossièrement

500 g Eau filtrée

50 g Gingembre frais épluché et coupé en petits morceaux

Faire infuser les ingrédients à froid (méthode Toddy).

Si vous ne pouvez pas utiliser la méthode Toddy, mélanger tous les ingrédients dans

un récipient et laisser macérer 6 heures. Filtrer à travers un linge.

WHISKY TOURBÉ FUMÉ AU GRUÉ DE CACAO

250 g Whisky légèrement tourbé de type

Sequoia bio

80 g GRUÉ DE CACAO brûlé

80 g Sarment de vigne brûlé

Bruler au chalumeau le grué de cacao et les sarments de vigne.

Verser le whisky sur le grué de cacao et les sarments de vigne brulés.

Laisser refroidir.

Mettre le tout en poche sous-vide.

Cuire à 45°C pendant 4 heures.

Effectuer une double filtration avec un chinois et du papier filtre.

Variante : demandez conseil à votre caviste il saura vous guider pour un whisky tourbé et fumé de type « Caol IIa® 18 ans » : une tourbe très fumée qui devient légère avec le

temps, des notes d'amande douce et un fumé long en bouche.

*INFUSION DE THÉ NOIR

400 g Eau filtrée

Mélanger 6 g de thé pour 400 g d'eau et laisser infuser à température ambiante 6 g Thé noir type lapsang souchong

pendant 6 heures.

Filtrer à travers un linge.

DRESSAGE ET FINITION

Version avec alcool : Verser 3 cL de Whisky tourbé fumé au grué de cacao, 10 cL de Café cold brew et 2 cL d'Oabika dans le verre. Compléter avec 10 cL de bière type IPA. Mélanger et servir.

Version sans alcool: Pour une variante sans alcool, remplacer le Whisky tourbé fumé au grué de cacao par une infusion de thé noir*. Verser 5 cL d'infusion de thé noir, 7 cL de café cold brew et 2 cL d'Oabika dans le verre. Mélanger et servir.

Deux chefs, une recette

« Nous avons très rapidement accordé nos violons sans avoir besoin de beaucoup échanger. Nous avons compris nos univers respectifs et de suite, comme une évidence, le whisky tourbé, la bière et le café se sont retrouvés au centre de la discussion. Ensuite nous avons calibré nos palais pour doser le fumé, le tourbé, l'acidité de la recette. Le rendu que nous imaginions chacun sur le papier s'est parfaitement unifié là aussi comme une évidence. Cette boisson est ultra rafraichissante, légère et détonante avec sa finale fumée et subtilement tourbée. Avec son visuel de bière brune on imagine une boisson vigoureuse, masculine mais elle séduit de nombreux palais par son mariage de saveurs. »

Oabika dans la recette

« Oabika est utilisé ici comme un liant, l'ingrédient qui équilibre, assaisonne et booste la boisson. »

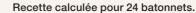


Granité brésilien











INSERT TATIN ANANAS OABIKA

65 g Sucre cassonade

155 g OABIKA

650 g Chair d'ananas coupés en cubes de

Commencer par faire un caramel à sec avec le sucre cassonade, puis y faire rôtir les

cubes de chair d'ananas.

Une fois bien rôtis, déglacer avec **Oabika** et mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange

Couler dans les petits moules à insert (type glace à l'eau) et y plonger le bâtonnet.

Mettre au surgélateur pendant au moins 30 minutes.

Démouler et réserver au surgélateur.

GARNITURE ANANAS RÔTI OABIKA

85 g Chair d'ananas coupé en brunoise 50 g OABIKA

Faire rôtir une brunoise d'ananas dans Oabika et débarrasser aussitôt sur une petite

plaque avec du papier sulfurisé.

GRANITÉ OABIKA

1 L Eau minérale 335 g OABIKA

Mélanger l'eau à **Oabika**, couler 1 cm du mélange dans les moules à glace à l'eau

puis placer au surgélateur.

DRESSAGE ET FINITION

Après avoir placé le granité Oabika 10 minutes au surgélateur, ajouter la garniture ananas rôti Oabika et couler encore du granité Oabika, puis y placer l'insert tatin ananas Oabika congelé et terminer en coulant une dernière fois le granité Oabika.

Deux chefs, une recette

« Lorsque nous avons goûté le produit pour la première fois, nous avons tout de suite compris que son goût était unique. Nous avons donc souhaité le conserver, sans le dénaturer à travers un processus complexe ou en le mariant avec des produits qui allaient le masquer. Fort de nos expériences d'Artisans Glaciers, toujours à la recherche de la dernière innovation et respectueux des matières premières que nous utilisons, nous avons souhaité mettre en avant Oabika à travers une recette de « glace à l'eau », une façon originale de mettre en avant le goût frais du fruit du cacaoyer que l'on retrouve sur certaines plages au Brésil. »

Oabika dans la recette

« Oabika est un produit noble et sensible. Son acidité si particulière, encore méconnue en Europe, est mise en valeur et nuancée grâce à un intérieur ananas rôti qui ramène des notes gourmandes et confiturées sans pour autant masquer la fraicheur de la recette. Oabika apporte des notes gustatives d'ailleurs, une acidité typique qui nous fait saliver : c'est une invitation au voyage. »

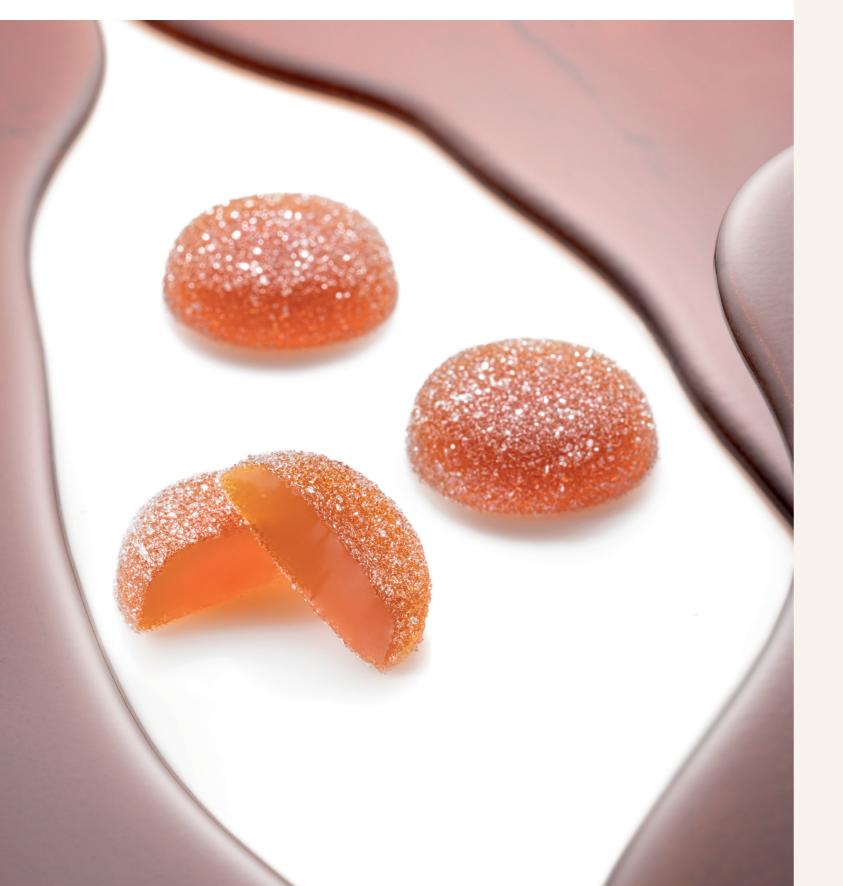
27 VALRHONA: Oabika (34200).

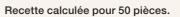
Gelée Oabika











SOLUTION ACIDE CITRIQUE

1,5 g Eau minérale 1,5 g Acide citrique

Tiédir l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.

GELÉE OABIKA 74°B

200 g Eau minérale 180 g OABIKA

25 g Sucre semoule

5 g Pectine Jaune

130 g Sucre semoule

3 g Solution acide citrique

Chauffer l'eau avec Oabika.

À 40°C ajouter le mélange de pectine avec la petite quantité de sucre.

Faire bouillir avant d'ajouter le sucre restant.

Cuire l'ensemble à 108°C soit environ 74°Brix.

Ajouter la solution d'acide citrique. Couler dans des empreintes silicone. Rouler dans

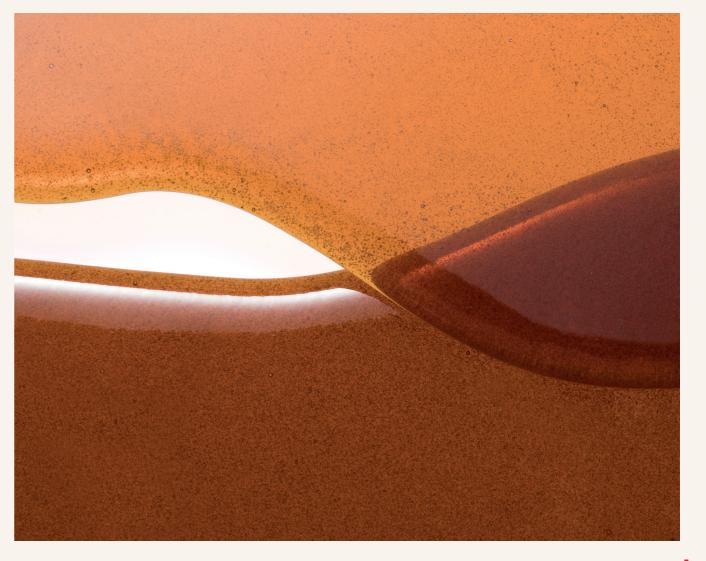
le sucre semoule après 24 heures de gélification.

Oabika dans la recette

« A travers cette recette, nous avons voulu travailler sur une confiserie simple, durable dans le temps, tout en conservant le caractère de ce produit

La composition d'Oabika nous a donc permis de réaliser une gelée moins sucrée qu'une pâte de fruit, avec des notes florales, une fraîcheur et une acidité naturelle propre à la concentration

La couleur ambrée d'Oabika est conservée et la cuisson à 74°B nous donne une texture idéale à la dégustation. >>



29 VALRHONA: Oabika (34200).









Bonbon de chocolat moulé Oabika

Une recette de l'Ecole Valrhona







Calculée pour 240 pièces.

GANACHE POUR BONBON MOULÉ OABIKA

500 g Crème UHT 35% Chauffer la crème, Oabika et le glucose DE60 à 70°C.

230 g OABIKA Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat et le beurre liquide clarifié non 190 g Glucose DE60

490 g NYANGBO 68%

Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un 100 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

« noyau » élastique et brillant

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

DRESSAGE ET FINITION

À l'aide d'un pistolet, pulvériser les moules avec du beurre de cacao rouge tempéré (30-32°C) avec une pression basse pour « moucheter » les moules.

Racler l'excédent et laisser cristalliser.

Mouler ensuite avec de la couverture Nyangbo 68% pré-cristallisée.

Retourner et laisser s'écouler le chocolat quelques instants puis araser.

Égoutter les moules entre deux règles et avant complète cristallisation ébarber les demis-sphères.

Laisser cristalliser.

Garnir à la poche les bonbons moulés avec la ganache Oabika à 30/32°C. (environ 6gr).

Laisser cristalliser 24 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Pour obturer, décristalliser les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec la couverture Nyangbo pré-

Ceci permettra d'assurer une parfaite jointure.

Astuce : Pour avoir le dessous des bonbons bien lisse, déposer une fine couche de couverture tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle.

Laisser cristalliser à 17°C puis démouler.

Oabika dans la recette

« Une ganache onctueuse, fondante alliant un équilibre entre le cacaoté apporté par le chocolat de couverture Nyangbo 68% et l'acidité apporté par Oabika le tout dans une coque craquante.

Un jeu d'équilibriste rendu possible grâce au profil aromatique unique d'Oabika.))



Bonbon de chocolat Oabika Nyangbo

Une recette de l'École Valabiona





31

Recette calculée pour 1 cadre de 34 cm par 10 mm. Recette calculée pour 165 pièces.

GANACHE À CADRER OABIKA NYANGBO

220 g OABIKA Chauffer la crème avec **Oabika** à 75°C, verser la moitié sur le chocolat en fèves. 340 g Crème UHT 35% Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire 480 g NYANGBO 68% Couler la ganache à une température de 34/36°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie. Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

SOLUTION ACIDE CITRIQUE

4 g Eau minérale Tiédir l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.

4 g Acide citrique

GELÉE OABIKA 74°B

500 g Eau minérale Chauffer l'eau avec Oabika. 450 g OABIKA A 40°C ajouter le mélange de pectine avec la petite quantité de sucre.

62 g Sucre semoule Faire bouillir avant d'ajouter le sucre restant. 12 g Pectine jaune Cuire l'ensemble à 108°C soit environ 74°Brix.

320 g Sucre semoule Ajouter la solution d'acide citrique.

Solution acide citrique

DRESSAGE ET FINITION

Couler la gelée de fruits en cadre 34 x 34 cm de 4 mm de hauteur sur une toile siliconée. Laisser refroidir.

Superposer un cadre de 6 mm de hauteur sur la gelée de fruit et couler la ganache chocolat.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Une fois la ganache cristallisée, chablonner les deux côtés du cadre à l'aide de couverture noire pré-cristallisée et découper à la guitare des

Enrober avec de la couverture noire, en sortie du tapis saupoudrer de cacao poudre sur chaque bonbon et recouvrir d'une feuille guitare en effectuant une légère pression sur chaque bonbon.

Laisser cristalliser.

Oabika dans la recette

« L'acidité et le goût de miel font d'Oabika un produit unique qui réveille et donne du « peps » aux recettes. Nous avons travaillé une gelée à Oabika en base et une ganache Nyangbo-Oabika sur le dessus, le tout enrobé de couverture Nyangbo 68%. Autant vous dire que ce bonbon 100% Ghana a du caractère!»

VALRHONA: Oabika (34200), Nyangbo 68% (6085), Beurre liquide clarifié (5009). VALRHONA: Oabika (34200), Nyangbo 68% (6085)

Oabika L'OR DE LA CABOSSE

