

ALBERIC ET ANTOINETTE

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR FRÉDÉRIC BAU, EXPLORATEUR PÂTISSIER MAISON VALRHONA



Frédéric Bau

EXPLORATEUR PÂTISSIER
MAISON VALRHONA

“ 100 ans... de partage, d'amour du chocolat, d'émotions, d'échanges, d'audace, de fidélité, de vision, de respect, d'ambition, de vie au milieu de vous, de passion artisanne. Cet entremets veut représenter le socle de notre histoire. Tel un roc, solide, cartésien, même si la surface nous invite à penser aux fluctuations de la vie, des hauts et des bas... Inspiré d'Arman, cet enchevêtrement de O qui semble désorganisé, est pourtant le symbole d'envol, de dépassement, et ses tourbillons fous de chocolat, matérialisent l'énergie à déployer depuis 100 ans pour aboutir nos rêves et accomplir nos ambitions. Saches d'où tu viens, pour savoir où tu vas... ”


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

RECETTE CALCULÉE POUR 12 ENTREMETS CARRÉS DE 12 x 12 x 4,5 CM

BISCUIT GÉNÉREUX KOMUNTU 80%

280 g	Lait écrémé
210 g	KOMUNTU 80%
120 g	Blancs pasteurisés
100 g	Sucre semoule
45 g	Poudre d'amandes déshuilées
30 g	Huile d'amandes grillées
15 g	Huile d'amandons de pruneaux
120 g	Farine T55
7 g	Levure chimique
927 g	Poids total

Chauffer le lait, et émulsionner le chocolat.
Ajouter les blancs froids, le sucre, la poudre d'amandes, les huiles, ainsi que la farine et levure chimique.
Mixer au robot ou énergiquement au fouet, quelques secondes, afin d'obtenir un mélange bien lisse.

GANACHE KOMUNTU 80%

1300 g	Lait entier
40 g	Fécule de pommes de terre
110 g	Glucose DE60
715 g	KOMUNTU 80%
2165 g	Poids total
1920 g	Poids total après cuisson

Bouillir 4 minutes en remuant énergiquement, le lait, la fécule et le glucose.
Émulsionner le chocolat en ajoutant progressivement le lait chaud en 3 ou 4 fois.
Mixer quelques secondes pour parfaire l'émulsion.

Conseil : en grosses quantités, cuisez en pasteurisateur fermé.

GANACHE CRÉMÉE KOMUNTU 80%

970 g	Ganache Komuntu 80%
230 g	Crème UHT 35%
1200 g	Poids total

Ajouter à la ganache Komuntu la crème UHT liquide froide, et mixer quelques secondes.

GANACHE CRÉMEUSE PARFUMÉE À LA VANILLE

845 g	Ganache crémée Komuntu 80%
10 g	Pâte de gousses de vanille bio
855 g	Poids total

Ajouter à la ganache crémée Komuntu la pâte de gousses de vanille bio.
Mélanger et cristalliser au réfrigérateur 5 ou 6 heures.

MOUSSE KOMUNTU 80%

1070 g	Lait entier
70 g	Fécule de pommes de terre
955 g	KOMUNTU 80%
1510 g	Crème UHT 35%
3605 g	Poids total

Bouillir le lait et la fécule de pommes de terre, durant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la texture devienne brillante et soyeuse.
Émulsionner le chocolat, mixer quelques secondes pour parfaire l'émulsion.
Ajouter à 38/40 °C, la crème UHT montée mousseuse.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

700 g	KOMUNTU 80%
300 g	Beurre de cacao
1000 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

MONTAGE

Réaliser le biscuit. Couler le biscuit dans un demi-cadre de 40 x 60 cm (Matfer). Laisser reposer 1 ou 2 heures avant de cuire si possible. Cuisson à 170/180 °C, 12/15 minutes. Réaliser la ganache Komuntu. Sur le biscuit refroidi et en cadre, couler 950 g de ganache Komuntu. Cristalliser 5 ou 6 heures au réfrigérateur. Réaliser la ganache crémée. Prélever 600 g de ganache crémée afin de réaliser la ganache montée. Cristalliser 5 ou 6 heures minimum. Monter-la ensuite au bec d'oiseau à vitesse moyenne. Réaliser la ganache parfumée à la vanille avec l'autre partie de la ganache crémée. Cristalliser. Une fois le biscuit et sa ganache cristallisée et refroidie, découper-les en 12 carrés d'environ 9,5 x 9,5 cm. Dresser sur chaque carré environ 50 g de ganache montée. À l'aide d'une cuillère à soupe, sur chaque carré, créer des cavités qui recevront la ganache crémeuse parfumée à la vanille. Surgeler quelques minutes, puis garnir les cavités avec 50 g de ganache crémeuse parfumée à la vanille. Surgeler. Mettre chaque carré en cadre de 12 x 12 x 4,5 cm. Garnir de mousse Komuntu (environ 300 g par cadre) à ras puis à la poche à douille les bords pour éviter la formation de bulles d'air. Déposer dessus de la mousse Komuntu et créer à l'aide du dos d'une cuillère à soupe un relief joli et gourmand. Surgeler de nouveau.

DÉCOR

Réaliser l'appareil à pulvériser. Pour une parfaite adhésion de l'appareil à pulvériser, déposer un voile très fin de nappage Absolu Cristal dilué à 10% d'eau bien chaude. À l'aide d'un pistolet déposer un léger voile. Le décor chocolat tempéré est confectionné au cornet, comme il y a 100 ans, et juste couvert de feuille d'or pour le 1.