

Cococuja



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'École Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite - tous droits réservés. Visuels non contractuels



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

PÂTE SABLÉE AMANDE

120 g Beurre
 2 g Sel fin
 80 g Sucre glace
 30 g Poudre d'amande
 50 g Œufs entiers
 240 g Farine T55 (60 g + 180 g)

NAMELAKA JIVARA 40%

100 g Lait entier
 5 g Glucose
 3 g Gélatine feuille
 160 g Chocolat **JIVARA 40%**
 200 g Crème liquide 35%

**MOUSSE ALLÉGÉE
INSPIRATION PASSION**

500 g Pulpe de passion
 12 g Gélatine feuille
 590 g Crème liquide 35%
 375 g **INSPIRATION PASSION**

**GLAÇAGE ESQUIMAUX
INSPIRATION PASSION**

500 g **INSPIRATION PASSION**
 50 g Huile de pépins de raisin

PÂTE SABLÉE AMANDE

Procéder à un premier mélange avec le beurre tempéré, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 60 g de farine.

Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restants, ceci de façon très brève.

Étaler entre 2 feuilles de plastique la pâte sablée sur 2,5 mm d'épaisseur et réserver au congélateur.

À l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre, détailler des disques et cuire au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

NAMELAKA JIVARA 40%

Chauffer le lait avec le glucose, puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement sur le chocolat **JIVARA 40%** préalablement fondu pour obtenir une texture élastique et brillante signe d'une émulsion bien démarrée.

Mixer pour parfaire celle-ci et ajouter la crème froide tout en continuant de mixer.

Couler dans des petits moules demi-sphère en silicone de 2,5 cm de diamètre et congeler.

MOUSSE ALLÉGÉE INSPIRATION PASSION

Chauffer la pulpe de passion à 80°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement sur la couverture de fruit fondu, pour obtenir une texture élastique et brillante signe d'une émulsion bien démarrée. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Lorsque le mélange est à 35/40°C, faire le mélange avec la crème montée mousseuse. Couler tout de suite dans les moules préparés avec le namelaka **JIVARA 40%** et congeler.

GLAÇAGE ESQUIMAUX INSPIRATION PASSION

Fondre la couverture de fruit à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser à environ 35°C.

MONTAGE

· Dans les moules silicones SILIKOMART cylindre Multiflex 40, déposer une demi-sphère de namelaka **JIVARA 40%**. Couler par-dessus la mousse allégée **INSPIRATION PASSION** jusqu'en haut. Placer au congélateur.

· Une fois congelé et démoulé, planter sur le dessus au milieu le petit gâteau et enrober les côtés avec le glaçage esquimaux, en recouvrant de suite de noix de coco râpée, puis déposer sur un disque de pâte sablée amande. Décorer sur le dessus avec du fruit de la passion frais. Réserver 3H au réfrigérateur avant dégustation.