



LIVRET RECETTES 2021

Desserts à l'assiette


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

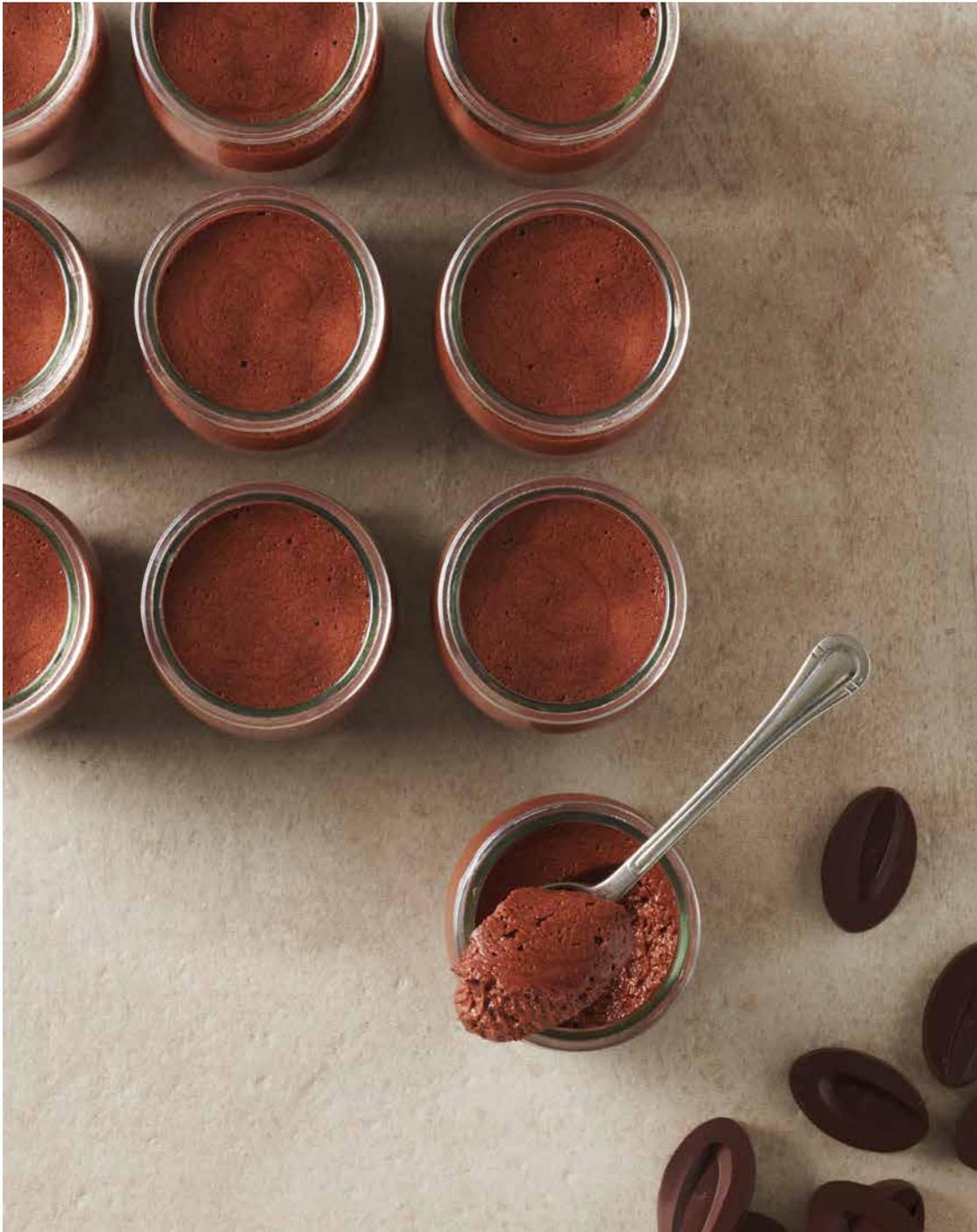


PRENEZ PLAISIR À PÂTISSER
AUTOUR DES RECETTES ORIGINALES
DE L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA.
VOUS TROUVEREZ TOUTE L'INSPIRATION
NÉCESSAIRE POUR RÉALISER
DES DESSERTS EN MULTIPLES TEXTURES
OU FAÇONNER DES TARTELETTES
QUI RAVIRONT VOTRE ENTOURAGE.

Sommaire

DESSERTS EN
DIFFÉRENTES TEXTURES
P 4-5

FINES TARTELETTES
P 24-25



Desserts en différentes textures

**DÉVELOPPEZ
VOTRE EXPERTISE CHOCOLAT
GRÂCE À NOS DESSERTS
EN MULTIPLES TEXTURES.**

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT

-

MOUSSES EN 5 COULEURS

-

MOUSSE AU CHOCOLAT

-

PANNACOTTAS CHOCOLAT

-

CŒUR DULCEY

-

TOUCHOCO NOISETTE

-

DÔME NYANGBO STRACCIATELLA

Crème brûlée chocolat

Crème brûlée chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 moules traditionnels à crème brûlée.

CRÈME BRÛLÉE

150 g	Lait entier
300 g	Crème entière liquide 35% MG
160 g	Jaunes d'œufs
40 g	Sucre semoule
150 g	JIVARA 40%
ou 140 g	DULCEY 35%
1 g	Cassonade
	Fleur de sel

CRÈME BRÛLÉE

Faire chauffer ensemble le lait et la crème.

Verser sur les jaunes préalablement mélangés avec le sucre.

Réaliser une ganache avec le chocolat, c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Couler 100 g d'appareil dans les moules.

Cuire aussitôt dans un four à 120°C pendant environ 28 minutes en tournant la plaque à mi-cuisson.

Au moment de servir, déposer de la cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau.

Pour la crème brûlée **DULCEY 35%** ajouter en plus de la cassonade un peu de fleur de sel.

Mousses en 5 couleurs




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousses en 5 couleurs

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 10 mousses.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

75 g Crème entière liquide
35% MG
150 g **GUANAJA 70%**
ou 160 g **CARAÏBE 66%**
ou 160 g **MANJARI 64%**
ou 170 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
30 g Jaunes d'œufs
100 g Blancs d'œufs
25 g Sucre semoule

MOUSSES AUX CHOCOLATS

Chauffer la crème (en ajoutant si nécessaire la gélatine essorée préalablement réhydratée dans de l'eau froide) et réaliser une ganache en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Ajouter les jaunes d'œufs. Parallèlement, monter au « bec d'oiseau » les blancs d'œufs mélangés avec le sucre. Vérifier que le premier mélange (ganache) est à 40/45°C et qu'il soit parfaitement émulsionné. Ajouter ¼ des blancs montés, mélanger et terminer en ajoutant délicatement le restant des blancs.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT

75 g Crème entière liquide
35% MG
2 g Gélatine
195 g **JIVARA 40%**
ou 210 g **CARAMÉLIA 36%**
ou 215 g **EQUATORIALE LAIT 35%**
30 g Jaunes d'œufs
100 g Blancs d'œufs
25 g Sucre semoule

MOUSSE CHOCOLAT DULCEY

75 g Crème entière liquide
35% MG
2 g Gélatine
195 g **DULCEY 35%**
30 g Jaunes d'œufs
100 g Blancs d'œufs
25 g Sucre semoule

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

75 g Crème entière liquide
35% MG
3 g Gélatine
195 g **IVOIRE 35%**
30 g Jaunes d'œufs
100 g Blancs d'œufs
25 g Sucre semoule

Mousses en 5 couleurs



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousses en 5 couleurs

(suite)

MOUSSE INSPIRATION

FRAISE

260 g Purée de fraise
6 g Gélatine
170 g **INSPIRATION
FRAISE**
310 g Crème entière liquide
35% MG

MOUSSE INSPIRATION FRAISE

Chauffer la purée et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser progressivement la purée chaude sur l'**INSPIRATION FRAISE**
fondue. Mixer, à l'aide d'un mixeur plongeant, pour parfaire l'émulsion.
Lorsque le mélange est à 35 / 40°C, verser sur la crème.
Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de déguster.

Mousse au chocolat




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousse au chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 3 personnes.

MOUSSE AU CHOCOLAT

75 g Crème entière liquide
35% MG
30 g Jaunes d'œufs
100 g Blancs d'œufs
30 g Sucre semoule
150 g **GUANAJA 70%**

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chauffer la crème et réaliser une ganache en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat **GUANAJA 70%** fondu.

Ajouter les jaunes d'œufs.

Parallèlement, monter au «bec d'oiseau» les blancs d'œufs mélangés avec le sucre semoule.

Vérifier que le premier mélange (ganache) est à 40/45°C et qu'il soit parfaitement émulsionné.

Ajouter ¼ des blancs montés, mélanger et terminer en ajoutant délicatement le restant des blancs.

Verser en verrine et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 4 heures minimum avant dégustation.

Pannacottas chocolat

Pannacottas chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 12 pannacottas de 40 g.

PANNACOTTA IVOIRE

- 2 g Gélatine
- 100 g Lait entier
- 5 g Glucose
- 170 g **IVOIRE 35%**
- 200 g Crème entière liquide 35% MG
- 2 g Poudre de vanille

PANNACOTTAS

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer le lait et le glucose puis ajouter la gélatine essorée.

Verser en trois fois sur le chocolat fondu. Ajouter la crème froide.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer d'air. Verser dans les contenants et faire cristalliser quelques heures au réfrigérateur.

PANNACOTTA AZÉLIA

- 2 g Gélatine
- 100 g Lait entier
- 5 g Glucose
- 1870 g **AZÉLIA 35%**
- 200 g Crème entière liquide 35% MG

PANNACOTTA CARAÏBE

- 2 g Gélatine
- 100 g Lait entier
- 5 g Glucose
- 180 g **CARAÏBE 66%**
- 200 g Crème entière liquide 35% MG

PANNACOTTA DULCEY

- 2 g Gélatine
- 100 g Lait entier
- 5 g Glucose
- 170 g **DULCEY 35%**
- 200 g Crème entière liquide 35% MG

PANNACOTTA JIVARA

- 2 g Gélatine
- 100 g Lait entier
- 5 g Glucose
- 170 g **JIVARA 40%**
- 200 g Crème entière liquide 35% MG

Cœur Dulcey

Cœur Dulcey

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 pièces.

DACQUOISE NOISETTE

60 g	Farine
170 g	Poudre de noisette
200 g	Sucre semoule
100 g	Sucre semoule
280 g	Blancs d'œufs

DACQUOISE NOISETTE

Tamiser la farine avec la poudre de noisette et 200 g de sucre semoule. Monter les blancs en ajoutant les 100 g de sucre semoule restants afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse et ferme des blancs montés. Étaler directement sur une plaque de cuisson sur 5 mm de hauteur et cuire à 180°C pendant environ 16 minutes. Une fois cuit et refroidi, détailler des disques de 4-5 cm de diamètre.

NAMELAKA DULCEY 35%

75 g	Lait entier
4 g	Glucose
2 g	Feuille de gélatine
150 g	DULCEY 35%
150 g	Crème entière liquide 35% MG

NAMELAKA DULCEY 35%

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire fondre le chocolat **DULCEY 35%** à 45°C. Chauffer le lait à 80°C avec le glucose incorporé. Ajouter ensuite la gélatine trempée et essorée. Verser petit à petit la préparation sur le chocolat **DULCEY 35%** fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème entière liquide et froide. Mixer quelques secondes et couler en demi-sphères. Laisser cristalliser plusieurs heures au congélateur.

MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 35%

250 g	Lait entier
10 g	Feuille de gélatine
465 g	DULCEY 35%
500 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 35%

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire chauffer le lait à environ 50°C et y ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat **DULCEY 35%** préalablement fondu et mélanger afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante (signe d'une émulsion démarrée). Lorsque le mélange chocolat atteint 35-40°C, incorporer la crème entière montée mousseuse.

MONTAGE

Dans des cercles de 5 cm de diamètre et 4-5 cm de hauteur déposer un disque de dacquoise noisette et sur le dessus, une demi-sphère de namelaka **DULCEY 35%**. Couler par-dessus la mousse allégée **DULCEY 35%** jusqu'à atteindre le haut de la demi-sphère. Placer ensuite le tout au congélateur. Une fois congelé, démouler et réserver au réfrigérateur le dessert préalablement dressé sur une assiette, prête à être servie et dégustée.

Touchoco noisette

Touchoco noisette

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 pièces.

SABLÉ CROUSTILLANT

NOISETTE ET VANILLE

105 g	Beurre
105 g	Cassonade
1 g	Sel fin
80 g	Poudre de noisette
80 g	Brisures de crêpes dentelles
35 g	Farine T55
½	Gousse de vanille «NOROHY»

SABLÉ CROUSTILLANT NOISETTE ET VANILLE

Mélanger la cassonade, la poudre de noisette, la farine, le sel, les crêpes dentelles et les graines de la gousse de vanille. Découper le beurre froid en petits cubes. Ajouter le beurre à la préparation et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

Étaler entre 2 feuilles plastique de 4-5 mm d'épaisseur et découper en rond de 4-5 cm. Laisser au congélateur 30 à 45 minutes afin de pouvoir facilement décoller les ronds de pâte. Déposer sur une plaque et cuire à 160°C au four ventilé environ 15 minutes.

CRÉMEUX IVOIRE 35%

50 g	Lait entier
1 g	Gélatine
85 g	IVOIRE 35%
100 g	Crème entière liquide 35% MG

CRÉMEUX IVOIRE 35%

Chauffer le lait jusqu'à frémissement. Ajouter la gélatine trempée et essorée.

Verser petit à petit la préparation sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème entière liquide et froide.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer d'air. Verser immédiatement dans des moules silicone en demi-sphère de 3 cm de diamètre.

MOUSSE ALLÉGÉE

CARAÏBE 66%

140 g	Lait entier
2 g	Feuille de gélatine
165 g	CARAÏBE 66%
285 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE ALLÉGÉE CARAÏBE 66%

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Chauffer le lait à environ 50°C et ajouter la gélatine bien essorée.

Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat **CARAÏBE 66%** préalablement fondu et mélanger afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante (signe d'une émulsion démarrée). Lorsque le mélange chocolat atteint 35-40°C, incorporer la crème entière montée mousseuse.

Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE CARAÏBE 66%

200 g	CARAÏBE 66%
20 g	Huile de pépins de raisin

GLAÇAGE CARAÏBE 66%

Fondre le chocolat **CARAÏBE 66%** et mélanger avec l'huile de pépins de raisin. Réchauffer ce glaçage au moment de l'utiliser une fois la température de 35°C atteinte.

Ce glaçage supporte très bien la congélation et se conserve comme le chocolat. Il vous suffit de le réchauffer pour l'utiliser.

Touchoco noisette

Touchoco noisette (suite)

MONTAGE

Lorsque les demi-sphères de crémeux sont congelées, les démouler.

Les déposer ensuite au centre des moules silicones où seront coulées les mousses.

Remettre au congélateur le temps de réaliser la mousse allégée.

Couler à hauteur la mousse **CARAÏBE 66%** directement après l'avoir réalisée.

Mettre au congélateur jusqu'à ce qu'elle durcisse complètement.

Préparer ensuite le glaçage puis démouler les mousses.

Les tremper (à l'aide d'un couteau) dans le glaçage chauffé à 35°C et les passer immédiatement dans du vermicelle fin chocolat.

Déposer alors directement sur un disque de sablé noisette.

Terminer le décor en déposant quelques noisettes hachées au centre de la mousse.

Laisser décongeler tranquillement la mousse au réfrigérateur avant dégustation.

Dôme Nyangbo stracciatella

Dôme Nyangbo stracciatella

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 pièces.

MOUSSE STRACCIATELLA

100 g	Lait entier
3 g	Gélatine
185 g	IVOIRE 35%
75 g	NYANGBO 68%
	COPEAUX DE CHOCOLAT
200 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE STRACCIATELLA

Chauffer le lait à environ 60°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser en plusieurs fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu, en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse.

Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Parallèlement monter les 200 g de crème en crème montée mousseuse.

Vérifier la température de la ganache qui doit être entre 35 et 40°C.

Incorporer alors délicatement la crème montée mousseuse et terminer par l'ajout du **NYANGBO 68% COPEAUX DE CHOCOLAT**.

Couler 45 à 50 g de cette préparation dans des moules ronds en silicone de 6,5 cm de diamètre et réserver immédiatement au congélateur.

BISCUIT CROUSTILLANT

PRALINÉ CHOCOLAT

285 g	PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%
125 g	Brisures de crêpes dentelles
50 g	NYANGBO 68%
	COPEAUX DE CHOCOLAT

BISCUIT CROUSTILLANT PRALINÉ CHOCOLAT

Faire fondre le **NYANGBO 68% COPEAUX DE CHOCOLAT** et ajouter le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**. Mélanger le tout.

Incorporer ensuite délicatement les brisures de crêpes dentelles.

Étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 0,5 cm.

Réserver au réfrigérateur ou au congélateur.

Au moment du montage, découper à l'emporte-pièce des disques de 7,5 cm de diamètre.

SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ

100 g	Lait entier
50 g	Crème entière liquide 35% MG
80 g	NYANGBO 68%
	COPEAUX DE CHOCOLAT
50 g	PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%

SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ

Faire fondre le **NYANGBO 68% COPEAUX DE CHOCOLAT** et ajouter le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**.

Mélanger le tout.

Chauffer le lait et la crème puis verser en plusieurs fois sur le mélange chocolat / praliné.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver.

MONTAGE

Lorsque les mousses sont congelées, les démouler et les déposer sur un disque de biscuit praliné chocolat. Déposer chaque dôme harmonieusement dans une assiette avec de la sauce praliné chocolat.





Fines tartelettes

DÉCOUVREZ L'ALLIANCE
PARFAITE ENTRE CROQUANT
ET MOELLEUX DE NOS
TARTELETTES.

TARTE ORIADO

-

TARTELETTE CARAMEL
FRUITS SECS

-

TARTELETTE
FRAISE IVOIRE

-

TARTELETTE CHOCOLAT
MILLOT CARAMEL

-

TARTE FINE
FRAMBOISE VANILLE

Tarte Oriado

Tarte Oriado

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6/8 personnes, cercle de 20 cm de diamètre.

PÂTE SABLÉE AMANDES

120 g	Beurre
2 g	Sel fin
80 g	Sucre glace
30 g	Poudre d'amande
1	Œuf
60 g	Farine T55
180 g	Farine T45

PÂTE SABLÉE AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 60 g de farine T55. Dès que le mélange est homogène, ajouter brièvement les 180 g de farine T45.

Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur avant fonçage.

Foncer la tarte. Cuire à blanc au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

GANACHE

300 g	Crème entière liquide 35% MG
50 g	Miel d'acacia
270 g	ORiado 60%

GANACHE

Chauffer la crème entière liquide avec le miel d'acacia et verser petit à petit sur le chocolat **ORiado 60%** fondu tout en mélangeant à la maryse pour obtenir une émulsion.

Incorporer le reste de la crème et mixer pour parfaire cette émulsion. Couler de suite dans le fond de tarte et laisser cristalliser au réfrigérateur 4 heures minimum avant dégustation.

Tartelette caramel fruits secs

Tartelette caramel fruits secs

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 4/6 personnes, cercle de 16 cm de diamètre.

PÂTE SABLÉE AMANDES

120 g	Beurre
2 g	Sel fin
80 g	Sucre glace
30 g	Poudre d'amande
1	Œuf
60 g	Farine T55
180 g	Farine T45

PÂTE SABLÉE AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 60 g de farine T55. Dès que le mélange est homogène, ajouter brièvement les 180 g de farine T45.

Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur avant fonçage.

Foncer la tarte. Cuire à blanc au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

FRUITS SECS AU CARAMEL

70 g	Sucre semoule
70 g	Crème entière liquide 35% MG
60 g	JIVARA 40%
30 g	Beurre
25 g	Cerneaux de noix
25 g	Noix de pécan
25 g	Noisettes
25 g	Pistaches

FRUITS SECS AU CARAMEL

Dans une casserole à fond épais, mettre 1/3 du sucre semoule.

Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel, puis ajouter de nouveau 1/3 de sucre et remuer à nouveau.

Enfin incorporer le dernier 1/3.

Lorsque le caramel est cuit, ajouter la crème chaude et laisser bouillonner quelques instants.

Laisser tiédir puis verser sur le chocolat **JIVARA 40%** en trois fois et ajouter le beurre pommade.

Ajouter les fruits secs hachés.

Couler dans les fonds de tarte cuits et réserver au réfrigérateur.

Tartelette fraise Ivoire

Tartelette fraise Ivoire

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 pièces.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

120 g	Beurre
2 g	Sel fin
80 g	Sucre glace
30 g	Poudre d'amande
50 g	Œufs
60 g	Farine
180 g	Farine

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajouter 180 g de farine, ceci de façon très brève.

Étaler entre 2 feuilles de plastique, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre et réserver au congélateur. Cuire au four à 155°C environ 15 minutes.

NAMELAKA IVOIRE VANILLE

50 g	Lait
1 g	Gélatine
1	Gousse de vanille «NOROHY»
95 g	IVOIRE 35%
100 g	Crème entière liquide 35% MG

NAMELAKA IVOIRE VANILLE

Chauffer le lait et la vanille fendue et grattée. Ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée. Verser en trois fois sur le chocolat IVOIRE 35% préalablement fondu. Mixer en ajoutant la crème froide. Couler immédiatement dans des moules silicones en demi-sphère de 2,5 cm de diamètre et congeler.

GANACHE MONTÉE

INSPIRATION FRAISE

90 g	Pulpe de fraise
10 g	Sirop de glucose
10 g	Miel d'acacia
210 g	INSPIRATION FRAISE
300 g	Crème entière liquide 35% MG

GANACHE MONTÉE INSPIRATION FRAISE

Chauffer la pulpe de fraise avec le sirop de glucose et le miel.

Verser en plusieurs fois sur l'INSPIRATION FRAISE fondue.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide et mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit avant utilisation.

MONTAGE

Une fois les disques de pâte sablée amande cuits et refroidis, déposer une demi sphère de namelaka IVOIRE 35% vanille. Foissonner la ganache montée jusqu'à obtention d'une texture mousseuse et poachable. À l'aide d'une poche et d'une douille cannelée, réaliser un joli pochage sur la demi-sphère. Réserver 3 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Tartelette chocolat Millot caramel

Tartelette chocolat Millot caramel

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 8 tartelettes individuelles.

PÂTE SABLÉE CACAO

170 g	Beurre
2 g	Sel fin
90 g	Sucre glace
30 g	Poudre d'amande
50 g	Œuf
210 g	Farine T55 ou T80
25 g	POUDRE DE CACAO

PÂTE SABLÉE CACAO

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la **POUDRE DE CACAO**, le sel ainsi que la farine. Tamiser le tout puis ajouter le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajouter l'œuf à la préparation. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver 1 à 2 heures au réfrigérateur avant d'abaisser sur 3 mm d'épaisseur et de fonder des moules à tartelettes de 7,5 cm de diamètre. Cuire à 150°C - four ventilé pendant 20 minutes.

CARAMEL FRUITS SECS

AU CHOCOLAT MILLOT 74%

140 g	Crème entière liquide 35% MG
70 g	Sucre semoule
30 g	Beurre
45 g	MILLOT 74%
70 g	Cacahuètes salées
70 g	Noisettes

CARAMEL FRUITS SECS AU CHOCOLAT MILLOT 74%

Faire un caramel à sec avec le sucre semoule. Décuire avec le beurre salé et verser progressivement la crème chaude. Redonner un bouillon en vérifiant que tout le sucre soit fondu. Laisser tiédir et verser ce caramel en trois fois sur le chocolat **MILLOT 74%** fondu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, afin d'obtenir une texture parfaitement lisse. Ajouter les fruits secs grossièrement hachés.

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

90 g	Crème entière liquide 35% MG
10 g	Miel d'acacia
75 g	MILLOT 74%
165 g	Crème entière liquide 35% MG

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

Chauffer les 90 g de crème avec le miel. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat **MILLOT 74%** fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter les 165 g de crème froide à la ganache. Laisser cristalliser 3 heures minimum, idéalement une nuit, au réfrigérateur.

MONTAGE

Une fois cuits, réserver les fonds de tarte. Couler 50 g de caramel fruits secs au chocolat **MILLOT 74%** dans chaque fond de tarte immédiatement après l'avoir réalisé. Réserver 1 heure minimum au réfrigérateur. Après les 3 heures de repos au réfrigérateur, monter la ganache au chocolat **MILLOT 74%** à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une chantilly très légère. À l'aide d'une poche à douille, dresser la ganache montée sur chaque tartelette. Déguster.

Astuce de Chef

Étaler les restes de pâte sablée et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Mettre au four à 150°C pendant 15 minutes. Ces petits sablés seront parfaits pour le goûter ou accompagner votre café.

Tarte fine framboise vanille

Tarte fine framboise vanille

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour une tarte de 30x10 cm (10 barres).

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

60 g	Beurre
1 g	Sel fin
40 g	Sucre glace
15 g	Poudre d'amande
1	Œuf
120 g	Farine

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre froid, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Dès que la pâte a une texture sableuse, ajouter l'œuf. Arrêter de mélanger lorsque la pâte est homogène. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur, puis réserver 1 heure au congélateur. Cuire 155°C - four ventilé pendant environ 15 minutes.

SABLÉ PRÉSSÉ

INSPIRATION FRAMBOISE

95 g	Pâte sablée cuite
60 g	Crêpes dentelles
95 g	INSPIRATION FRAMBOISE

SABLÉ PRÉSSÉ INSPIRATION FRAMBOISE

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, concasser la pâte sablée cuite en petits morceaux. Ajouter la crêpe dentelle et l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondu. Mélanger le tout délicatement. Étaler aussitôt le mélange obtenu dans le cadre de 30x10 cm. Réserver au réfrigérateur.

CONFIT FRAMBOISE

150 g	Pulpe framboise
25 g	Glucose
45 g	Sucre semoule
4 g	Pectine NH
15 g	Jus de citron jaune

CONFIT FRAMBOISE

Chauffer la pulpe de framboise et le glucose à 40°C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé à la pectine NH. Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron. Couler immédiatement dans des moules demi-sphères en silicone de 2,5 cm de diamètre, puis réserver au congélateur.

GANACHE MONTÉE

IVOIRE VANILLE

100 g	Crème entière liquide 35% MG
10 g	Miel d'acacia
10 g	Glucose
145 g	IVOIRE 35%
1	Gousse de vanille « NOROHY »
270 g	Crème entière liquide 35% MG

GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE

Faire chauffer les 100 g de crème avec le miel et le glucose. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée dans la crème chaude. Verser 1/3 de ce mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Ajouter les 270 g de crème froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Laisser cristalliser de préférence une nuit.

DÉCORS

Framboises fraîches

Tarte fine framboise vanille

Tarte fine framboise vanille

(suite)

MONTAGE

Déposer aléatoirement sur le sablé pressé des demi-sphères de confit framboise.

Fouetter la ganache **IVOIRE 35%** vanille au batteur, à vitesse moyenne, afin d'obtenir la texture d'une chantilly légère.

Garnir une poche à douille de la ganache montée obtenue et couper l'extrémité en biseau.

Pocher de manière irrégulière sur le fond de tarte et entre les demi-sphères. Placer au congélateur.

Si vous souhaitez des barres individuelles, découper des bandes de 3 cm de largeur. Vous obtiendrez ainsi 10 barres de 10x3 cm.

Au moment de servir, décorer de framboises fraîches.



ENSEMBLE,
FAISONS DU

bien

AVEC DU

bon

