

Isalo





Nick Van Dooren

CHEF PÂTISSIER
PÂTISSERIE LINNICK À AMSTERDAM

Recette calculée pour 32 pièces

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT

200 g	Beurre	Couper le beurre en morceaux et mettre au congélateur.
400 g	Farine T55	Tamiser la farine, la poudre de cacao et le sucre glace et les mettre dans la machine.
160 g	Sucre glace	Ajouter les morceaux de beurre froid et les incorporer au mélange.
34 g	Poudre de cacao	Ajouter l'œuf et arrêter de mélanger lorsque la pâte est uniforme, la mettre ensuite au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
64 g	Œuf entier	
3,4 g	Sel	Abaisser la pâte à 2,25 - 2 mm d'épaisseur et cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.

MOUSSE À LA VANILLE

140 g	Crème fraîche 35 %	Chauffer la crème (140 g) et la vanille.
13 g	Gousses de vanille de Madagascar	Incorporer progressivement la crème dans le mélange œuf, sucre et sel, et faire cuire jusqu'à 82°C.
42 g	Jaune d'œuf	À 82°C, ajouter le mélange de gélatine et filtrer.
80,5 g	Sucre en poudre fin	Laisser refroidir jusqu'à 40°C.
0,28 g	Sel	Incorporer la crème fouettée (525 g) au mélange si celui-ci n'est pas plus chaud que 40°C.
6 g	Gélatine en poudre 200 Bloom	Répartir le mélange sur des moules à quenelle, 25 g par pièce.
36 g	Eau d'hydratation	
525 g	Crème 35 % fouettée	

MOUSSE MILLOT 74 %

437,36 g	Crème fraîche	Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle devienne ferme, puis réserver le tout au réfrigérateur. Batta ensemble le jaune d'œuf et le blanc d'œuf. Faire bouillir l'eau avec le sucre à 106°C. Ajouter le sirop de sucre à l'œuf et fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 35°C, et former une demi-sphère. Faire fondre le chocolat MILLOT 74 % à 50-55°C. Porter à ébullition le lait salé. Faire fondre la gélatine dans le lait chaud. Faire une émulsion à partir du lait et du chocolat. Mélanger la préparation au chocolat avec la demi-sphère. Mélanger ensuite cette préparation avec la crème fouettée. Répartir dans des petits moules blancs en forme d'éclipse, appuyer à l'intérieur et ajouter le biscuit au chocolat par-dessus 36 g de mousse par pièce. Verser le glaçage au chocolat par-dessus.
153,01 g	Jaune d'œuf	
32,78 g	Blanc d'œuf	
65,56 g	Eau	
98,45 g	Sucre en poudre fin	
355,30 g	MILLOT 74 %	
0,8 g	Sel	
120,23 g	Lait	
21 g	Gélatine en poudre	
130 g	Eau d'hydratation	

CRÉMEUX DE CAFÉ MILLOT 74 %

135 g	Crème fraîche	Porter à ébullition la crème fouettée, le lait et le café.
135 g	Lait	Mélanger le sucre et le jaune d'œuf puis y ajouter le mélange de lait à ébullition.
15 g	Café, fraîchement moulu	Faire cuire jusqu'à 82°C, puis y faire fondre la gélatine.
67,5 g	Jaune d'œuf	Tamiser cette préparation sur le chocolat puis mélanger au mixeur plongeant.
27 g	Sucre	Repartir cette préparation dans des petits moules en forme d'éclipse.
120 g	MILLOT 74 %	15 g par pièce.
3 g	Gélatine en poudre	
18 g	Eau d'hydratation	

GLAÇAGE AU CHOCOLAT MILLOT 74 %

134,4 g	Eau froide	Faire tremper la gélatine dans la première partie de l'eau.
22,4 g	Gélatine en poudre 200 Bloom	Faire bouillir la deuxième partie de l'eau, avec le sucre et le glucose à 103°C.
168 g	Eau	Mélanger le lait condensé avec la gélatine trempée.
336 g	Sucre en poudre fin	Ajouter l'eau sucrée et mélanger.
336 g	Glucose	Faire fondre le chocolat.
224 g	Lait concentré sucré	Ajouter la préparation chaude au chocolat et bien mélanger.
336 g	MILLOT 74 %	Mélanger au mixeur plongeant.
		Bien chauffer le glaçage avant utilisation.

BISCUIT AU CHOCOLAT

200 g	Jaune d'œuf	Cuire avec le programme « Biscuit » (200°C/8 min).
100 g	Sucre en poudre fin	Batta le blanc d'œuf avec 1 part de sucre petit à petit jusqu'à ce qu'il devienne ferme, puis l'incorporer dans le mélange de jaunes battus avec 1 part de sucre, la poudre d'amande, la crème en poudre et la vanille en poudre, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
200 g	Blanc d'œuf	Incorporer rapidement le mélange de farine, sel et poudre de cacao.
100 g	Sucre en poudre fin	
1,4 g	Sel	
112 g	Farine T45	
150 g	Poudre d'amande	
48 g	Poudre de cacao	
40 g	Crème en poudre	
2 g	Vanille en poudre	

COMPOTÉE D'ABRICOTS

275,2 g	Purée d'abricots	Porter à ébullition la purée d'abricots et les abricots secs coupés en petits cubes.
166,4 g	Abricots secs, coupés en petits cubes	Ajouter le sucre et la pectine et laisser cuire 3 minutes jusqu'à obtenir une gelée.
48 g	Sucre	Répartir 15 g par pièce sur le crémeux de café MILLOT 74 %.
5,6 g	Pectine X58	

MONTAGE ET FINITION

Préparer le glaçage au chocolat 24 h à l'avance et le conserver au réfrigérateur avant utilisation. Préparer ensuite la génoise, la découper en fines tranches de 0,5 cm et les faire cuire à 180°C. Découper ensuite avec un emporte-pièce rond de 5,5 cm. Faire la pâte sablée au chocolat, l'abaisser à 2,3 mm et découper des biscuits de 7,5 cm, les cuire à 165°C et les enrober d'un mélange de 100 g de chocolat MILLOT 74 % et de 100 g de beurre de cacao. Faire la mousse à la vanille, l'injecter dans le moule Pavoni PX073 (quenelles), puis congeler. Vaporiser ensuite avec un mix de 100 g de chocolat blanc ivoire, 100 g de beurre de cacao et 5 g de colorant blanc, éclabousser ensuite avec du chocolat noir, puis remettre au congélateur. Faire bouillir le crémeux de café, le verser dans le moule Silikomart SF164 (globes), 15 g par pièce, puis le remettre au congélateur. Faire bouillir la compotée et la répartir sur le crémeux de café, 15 g par pièce, puis recongeler. Retourner ensuite la mousse MILLOT 74 % et la vaporiser dans le moule Silikomart SF163 (ronds bombés), 26 g par pièce, pousser le crémeux congelé jusqu'au centre et combler avec la mousse. Recouvrir avec la tranche de biscuit et congeler. Chauffer le glaçage à 35°C et éliminer l'air avec un mixeur plongeant. Verser immédiatement le glaçage sur la tartelette. Réaliser une décoration en chocolat orange de 5,5 par 5,5 cm, la rouler sur un tuyau en PVC de 7 cm et la laisser cristalliser. Poser finalement la décoration sur la tartelette, et ensuite la quenelle de mousse vanille par-dessus, et fixer avec un peu de chocolat MILLOT 74 %.