

Cœur glacé Guanaja 70%

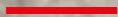


@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite - tous droits réservés. Visuels non contractuels.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Recette calculée pour 8 pièces

Utilisation du Moule silicone

8 demi-sphères - Pavoni

CŒUR GLACÉ GUANAJA 70%

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

BISCUIT GUANAJA 70%

SANS FARINE

- 45 g Beurre
- 200 g Blancs œufs
- 65 g Sucre semoule
- 50 g Jaunes d'œufs
- 195 g Chocolat **GUANAJA 70%**

MOUSSE GLACÉE GUANAJA 70%

- 335 g Crème entière liquide
- 100 g Blancs d'œufs
- 165 g Sucre semoule
- 250 g Chocolat **GUANAJA 70%**

STREUSEL SARRASIN

- 100 g Beurre
- 100 g Farine de sarrasin
- 100 g Cassonade
- 100 g Poudre d'amande
- 4 g Sel

GLAÇAGE GUANAJA 70%

- 125 g Eau
- 150 g Sucre semoule
- 150 g Sirop de glucose
- 100 g Lait concentré sucré
- 10 g Gélatine en poudre
- 60 g Eau
- 125 g Chocolat **GUANAJA 70%**

MONTAGE

Une fois les demi-sphères réalisées, les démouler et les placer sur une grille afin de pouvoir les glacer proprement. Une fois cette étape faite, déposer délicatement du streusel sarrasin tout autour. Servir glacé.

BISCUIT GUANAJA 70%

Fondre le chocolat **GUANAJA 70%** et le beurre à environ 50°C. Foisonner les blancs en ajoutant le sucre dès le départ afin d'avoir un mélange parfaitement lisse. Ajouter un peu de blancs foisonnés au mélange chocolat/beurre puis les jaunes d'œufs et lisser au fouet. Terminer en ajoutant le reste des blancs.

Étaler 500 g de cette préparation sur une plaque 30 x 40 cm et cuire à 180°C environ 12/15 minutes.

Une fois cuit et refroidi, découper à l'aide d'un emporte-pièce rond et de la taille de la base du moule silicone des disques et réserver.

MOUSSE GLACÉE GUANAJA 70%

Au bain-marie, chauffer le mélange blanc d'œuf et sucre semoule tout en mélangeant au fouet jusqu'à 55/60°C puis foisonner au robot jusqu'à refroidissement de la masse. Fondre le chocolat **GUANAJA 70%** à 55°C et foisonner la crème mousseuse. Émulsionner le chocolat en ajoutant le minimum nécessaire de crème mousseuse, afin d'obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter la meringue juste sortie du batteur, mélanger délicatement et terminer le mélange en ajoutant le restant de crème montée mousseuse.

Couler tout de suite dans les moules demi-sphère et placer par-dessus un disque de biscuit chocolat sans farine et mettre au congélateur.

STREUSEL SARRASIN

Mélanger ensemble, la cassonade, la poudre d'amande, la farine et le sel fin.

Découper le beurre froid en petits cubes.

Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Façonner de petites boules régulières sur un tapis siliconé et cuire à 150/160°C environ 14/16 minutes.

Utiliser une fois refroidi.

GLAÇAGE GUANAJA 70%

Sur feu moyen, réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter le lait concentré sucré et la gélatine préalablement réhydratée.

Réaliser une émulsion en versant ce mélange en trois fois sur le chocolat **GUANAJA 70%** préalablement fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion en veillant bien à ne pas incorporer d'air. Réserver au froid 3H minimum, utiliser à 35°C.