

Saint Trop' vanille yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint Trop' vanille yuzu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 tropéziennne de 6 personnes

À faire la veille :

Ganache montée
IVOIRE 35% Vanille
Crèmeux INSPIRATION
YUZU
Pâte à brioche

À faire le jour même :

Sirop imbibage Yuzu
Montage

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% VANILLE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

115 g	Crème entière liquide 35%	Chauffer les 115 g de crème liquide avec le miel et les graines de la
15 g	Miel d'acacia	gousse de vanille. Verser en trois fois sur le chocolat IVOIRE 35%
1	Gousse de vanille NOROHY	préalablement fondu tout en mélangeant avec une maryse.
170 g	Chocolat IVOIRE 35%	Ajouter progressivement les 310 g de crème liquide froide et mixer le
		tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
310 g	Crème entière liquide 35%	Réserver au réfrigérateur, une nuit entière.

CRÉMEUX INSPIRATION YUZU

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 12 heures

50 g	Pulpe de yuzu	Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
1 g	Gélatine en poudre	Chauffer la pulpe de yuzu jusqu'à atteindre 80°C puis ajouter la
5 g	Eau froide	gélatine réhydratée.
90 g	INSPIRATION YUZU	Verser progressivement sur l' INSPIRATION YUZU préalablement
95 g	Crème entière liquide 35%	fondu.
		Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
		Ajouter à cette émulsion la crème liquide froide.
		Mixer de nouveau puis verser la préparation dans un bac. Filmer au
		contact et laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

SIROP IMBIBAGE YUZU

Temps de préparation : 15 minutes

60 g	Pulpe de yuzu ou pulpe de citron	Mettre tous les ingrédients dans une casserole puis porter à ébullition.
40 g	Sucre semoule	Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.
20 g	Eau	

Saint Trop' vanille yuzu

(suite)

PÂTE À BRIOCHE

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

- 220 g Farine T45
- 110 g Œufs
- 20 g Lait entier
- 20 g Sucre semoule
- 5 g Sel
- 6 g Levure fraîche
- 130 g Beurre doux

- 1 Jaune d'œuf pour dorure
- 10 g Sucre cristal ou sucre en grains

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre. Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes. Puis, incorporer progressivement le beurre coupé en morceaux (froid mais souple) jusqu'au décollement de la pâte. Idéalement, la température de la pâte doit être située entre 24 et 25°C en fin de pétrissage.

Placer dans un bol la pâte en forme de boule, filmer et laisser pointer 2 heures à température ambiante. Rabattre la pâte et placer une nuit au réfrigérateur.

Peser et façonner 7 boules de pâte de 70 g chacune. Les disposer en forme de marguerite dans des cercles préalablement huilés de 22 cm de diamètre. Faire pousser maximum 2 heures à 25°C dans une ambiance humide.

Muni d'un pinceau, étaler un jaune d'œuf sur la pâte afin qu'elle obtienne une couleur dorée post- cuisson. Enfin, saupoudrer de sucre cristal ou sucre en grains. Cuire à 170°C - four ventilé pendant 18 minutes.

MONTAGE

Temps de préparation : 30 minutes

Couper la brioche cuite en deux. Imbiber chaque côté avec le sirop d'imbibage yuzu.

Foisonner* la ganache montée au chocolat **IVOIRE 35%** vanille jusqu'à l'obtention d'une texture poachable souple. Avec une poche munie d'une douille cannelée, garnir le fond en faisant de belles rosaces. Avec une poche sans douille, coupée finement à l'extrémité et y déposer du crémeux **INSPIRATION YUZU** entre les rosaces. Recouvrir avec l'autre moitié de brioche puis saupoudrer de sucre glace. Déguster !

**Foisonner une ganache montée signifie la fouetter au batteur à vitesse moyenne et constante pour incorporer de l'air et ainsi obtenir une texture poachable.*

Astuce de Chef

Pour la brioche, le temps de pointage dépend de la température de la pâte en fin de pétrissage. Plus la pâte est chaude, plus le temps de pointage est court. Au-delà de 26-28°C raccourcir le temps de pointage. Au-delà de 28°C stopper la pousse en mettant au congélateur environ 1 heure avant de la remettre au réfrigérateur. Une brioche bien cuite doit atteindre 93°C à cœur (il suffit d'être muni d'un thermomètre chez soi). Rabattre la pâte à brioche permet d'enlever les premiers gaz de fermentation émis par la levure.