

Komana



Arthur Cavalle
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMEL BANANE VÉGÉTALE

10 g Fruit de la passion en purée 100%	Porter à frémissement les purées de fruit, le sel, la pure pâte d'amande et le beurre de cacao.
85 g Purée de banane	Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose.
1 g Sel fin	Cuire le caramel à 185 °C.
30 g Pâte pure d'amandes crues	Décuire avec le premier mélange.
60 g Beurre de cacao	Cuire à 104 °C, mixer puis couler en bac.
45 g Eau	
145 g Sucre semoule	
15 g Glucose DE35/40	
391 g Poids total	

PRALINÉ CADRÉ NOISETTE - GRUÉ

205 g Praliné noisette 66% fruité	Mélanger le praliné noisette avec la couverture fondue.
125 g KOMUNTU 80%	Ajouter le grué de cacao, l'Éclat d'or et la fleur de sel.
35 g Grué de cacao	Réchauffer la masse à 45 °C.
35 g Éclat d'or	Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant de cadrer.
1 g Fleur de sel	
401 g Poids total	

GANACHE TENDRE KOMUNTU 80%

145 g Crème UHT 35%	Chauffer la crème avec le glucose et le sirop à 30 °B.
65 g Glucose DE60	Verser le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu.
20 g Sirop à 30 °B	À l'aide d'une maryse, réaliser l'émulsion pour créer un mélange élastique et brillant.
140 g KOMUNTU 80%	Mixer.
30 g Beurre liquide clarifié	À 37 °C, incorporer le beurre liquide puis mixer à nouveau.
400 g Poids total	

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

150 g Beurre de cacao	Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 30/31 °C.
350 g KOMUNTU 80%	
500 g Poids total	

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

10 g Eau minérale	Dans une casserole, chauffer ensemble l'eau, le beurre et le glucose. A 40 °C ajouter le sucre mélangé à la pectine.
125 g Beurre sec 84%	Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison.
50 g Glucose DE35/40	Laisser frémir quelques secondes.
150 g Sucre semoule	Ajouter le grué de cacao.
3 g Pectine NH	Étaler sur plaque et feuille siliconée.
175 g Grué de cacao	Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 12/15 minutes.
513 g Poids total	Laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le caramel banane, laisser refroidir en bac.
Réaliser et cadrer le praliné noisette-grué entre des règles de 1 cm.
Laisser cristalliser en à 16 °C et 60% d'hygrométrie puis couper des cubes de 1x1 cm.
Mixer du grué de cacao.
Parsemer de la poudre de grué dans le fond des moules (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).
Pulvériser avec un pistolet de l'appareil à pulvériser Komuntu pré-cristallisé dans les moules tempérés.
Ebarber puis laisser cristalliser.
Mouler les bonbons avec de la couverture Komuntu pré-cristallisée.
Ebarber.
Dresser à l'aide une poche environ 2 g de caramel banane.
Réaliser la ganache tendre Komuntu.
A 30 °C dresser 2 g de ganache sur le caramel banane. Insérer ensuite un cube de praliné.
Dresser de la ganache afin de recouvrir le praliné en prenant soin de laisser environ 1 mm.
Laisser cristalliser.
Obturer avec de la couverture Komuntu pré-cristallisée et une feuille transfert.
Laisser cristalliser.
Réaliser et cuire la nougatine au grué de cacao.
Laisser refroidir puis briser des éclats et les coller avec un cornet de couverture Komuntu pré-cristallisée.