

Komana



Arthur Cavalle
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMEL BANANE VÉGÉTALE

10 g Fruit de la passion en purée 100%
85 g Purée de banane
1 g Sel fin
30 g Pâte pure d'amandes crues
60 g Beurre de cacao
45 g Eau
145 g Sucre semoule
15 g Glucose DE35/40
391 g Poids total

Porter à frémissement les purées de fruit, le sel, la pure pâte d'amande et le beurre de cacao.
Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose.
Cuire le caramel à 185 °C.
Décuire avec le premier mélange.
Cuire à 104 °C, mixer puis couler en bac.

PRALINÉ CADRÉ NOISETTE - GRUÉ

205 g Praliné noisette 66% fruité
125 g KOMUNTU 80%
35 g Grué de cacao
35 g Éclat d'or
1 g Fleur de sel
401 g Poids total

Mélanger le praliné noisette avec la couverture fondue.
Ajouter le grué de cacao, l'Éclat d'or et la fleur de sel.
Réchauffer la masse à 45 °C.
Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant de cadrer.

GANACHE TENDRE KOMUNTU 80%

145 g Crème UHT 35%
65 g Glucose DE60
20 g Sirop à 30 °B
140 g KOMUNTU 80%
30 g Beurre liquide clarifié
400 g Poids total

Chauffer la crème avec le glucose et le sirop à 30 °B.
Verser le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu.
À l'aide d'une maryse, réaliser l'émulsion pour créer un mélange élastique et brillant.
Mixer.
À 37 °C, incorporer le beurre liquide puis mixer à nouveau.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

150 g Beurre de cacao
350 g KOMUNTU 80%
500 g Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 30/31 °C.

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

10 g Eau minérale
125 g Beurre sec 84%
50 g Glucose DE35/40
150 g Sucre semoule
3 g Pectine NH
175 g Grué de cacao
513 g Poids total

Dans une casserole, chauffer ensemble l'eau, le beurre et le glucose. A 40 °C ajouter le sucre mélangé à la pectine.
Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison.
Laisser frémir quelques secondes.
Ajouter le grué de cacao.
Étaler sur plaque et feuille siliconée.
Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 12/15 minutes.
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.