



Cœur Black & White

Calculée pour 25 pers.

Namelaka grué de cacao

200 g	Lait entier UHT
20 g	GRUE DE CACAO
5 g	Gélatine poudre 220 BI SOSA
370 g	CHOCOLAT OPALYS 33%
400 g	Crème UHT 35%

Torréfier le grué de cacao à 150°C. Tiédir le lait. Ajouter le grué de cacao. Laisser infuser 12 heures. Chinoiser. Compléter le poids de lait si nécessaire. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine réhydratée. Emulsionner à la maryse en versant sur le chocolat partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide et mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Crème glacée grué de cacao

750 g	Lait entier UHT
55 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
165 g	Sucre semoule
15 g	Sucre inverti
55 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
225 g	Crème UHT 35%
40 g	Jaunes d'œufs
150 g	GRUE DE CACAO
5 g	Procrema 5 BIO chaud SOSA

Chauffer le Grué 15 minutes à 150°C. Prélever une partie du sucre pour ajouter au stabilisant. Chauffer le lait et la poudre de lait. Incorporer les sucres (saccharose, glucose atomisé et sucre inverti) à 30°C. Verser le Grué chaud dans le mélange. Incorporer à 40°C les matières grasses (crème et jaunes d'œufs), mixer. Incorporer le mélange stabilisateur combiné / sucre à 45°C. Pasteuriser l'ensemble à 85°C. Homogénéiser ou mixer.

Refroidir.
Laisser mûrir minimum 12 heures à 4°C, avec le Grué de cacao.
Mixer, chinoiser et turbiner le mix.

Sablé grué de cacao

420 g Farine T55
180 g Sucre glace
5 g Sel fin
60 g Poudre d'amandes
240 g Beurre sec 84%
100 g Œufs entiers
50 g CACAO POUDRE
90 g Grué de cacao cantonais SOSA

Mixer le grué de cacao cantonais. Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les oeufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Nappage à pulvériser

500 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
50 g Eau

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau et mixer.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

Montage et finition

Recette établie pour 25 desserts.

Réaliser l'ensemble des recettes.

Pocher des cylindres de namelaka grué de cacao collés les uns aux autres sur une plaque plate à l'aide d'une douille n°6.

Surgeler. Détailler des cœurs. Pulvériser ces derniers d'un voile d'absolu cristal neutre.

Conserver au congélateur.

Abaisser le sablé grué de cacao entre deux feuilles de papier cuisson à 1,5 mm. Surgeler.

Détailler des cœurs. Couper aléatoirement ceux-ci en 5 ou 6. Cuire à 150°C.

Mixer du grué de cacao pour obtenir une poudre.

Sur certains morceaux de sablé grué de cacao cuit brosser une fine couche d'absolu cristal avec un pinceau. Saupoudrer légèrement de poudre de grué.

Décors chocolat :

Tempérer de la couverture Caraïbe. Étaler entre 2 feuilles guitares. Vérifier l'épaisseur.

Détailler des formes géométriques aléatoires. Galber les légèrement. Laisser cristalliser.

Dressage :

Déposer en assiette un cœur de namelaka grué de cacao. A la surface composer avec les sablés grués de cacao, les décors chocolat caraïbe de telle manière à rester dans la forme du cœur en apportant du volume. Parsemer avec quelques éclats de grué cantonais.

Ajouter une quenelle de crème glacée au grué de cacao.