

Roc Azélia

enrobage choco noisette




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Roc Azélia

enrobage choco noisette

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6 desserts individuels

À faire la veille :

Ganache montée
AZÉLIA 35%

À faire le jour même :

Biscuit moelleux noisettes
Enrobage rocher
AZÉLIA 35% noisette
Décor nougatine
grué de cacao

Ustensiles à prévoir :

Râpe à fromage
Emporte-pièce 6 cm
de diamètre

GANACHE MONTÉE AZÉLIA 35%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 2 à 3 heures minimum

110 g Crème entière liquide 35%
10 g Sirop de glucose
10 g Sucre inverti ou miel
165 g Chocolat **AZÉLIA 35%**
295 g Crème entière liquide 35%

Verser lentement le mélange (crème, sucre inverti et glucose) sur le chocolat **AZÉLIA 35%** préalablement fondu. Bien mélanger au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'à la fin du mélange.

Continuer à mélanger en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en fin de mélange puis réserver.

Mélanger la ganache de base avec la crème liquide froide.

Cristalliser au réfrigérateur pendant minimum 2 ou 3 heures avant de monter le mélange au fouet. La texture doit être suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche.

BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 25 minutes

160 g Jaunes d'œufs
110 g Sucre semoule
105 g Farine T55
125 g Poudre de noisette
70 g Beurre doux
190 g Blancs d'œufs
70 g Sucre semoule*

Battre les jaunes à l'aide d'un fouet. Ajouter le sucre. Fouetter à la main ou au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume pour former une crème épaisse et lisse, qui s'écoule comme un ruban et retombe en plis lorsque vous soulevez le fouet. Pendant ce temps, faire fondre le beurre et le réserver. Tamiser la farine avec la poudre de noisette. Monter les blancs d'œufs au « bec d'oiseau » avec le sucre ajouté peu à peu. Mélanger une petite partie des blancs montés au mélange jaunes d'œufs/sucre. Incorporer à la préparation la farine et la poudre de noisette tamisées, puis le reste des blancs montés. Ajouter dans un dernier temps le beurre fondu. Cuire sur une plaque de cuisson recouverte d'un cadre en inox à 180°C pendant 25 minutes. Laisser refroidir et détailler des cercles à l'aide d'une emporte-pièce uni de 6 cm de diamètre. Réserver au frais.

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative au sucre semoule.*

Roc Azélia

enrobage choco noisette (suite)

ENROBAGE ROCHER AZÉLIA 35% NOISETTE

Temps de préparation : 5 minutes

400 g	Chocolat AZÉLIA 35%	Faire fondre le chocolat AZÉLIA 35% et y ajouter les autres ingrédients.
60 g	Huile de pépins de raisin	Tremper dans cette préparation les disques de biscuit moelleux aux noisettes (étape précédente).
60 g	Noisettes caramélisées SOSA	Les égoutter sur une grille et réserver au frais.

DÉCOR NOUGATINE GRUÉ DE CACAO

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 10 minutes

75 g	Sucre semoule	Mélanger intimement la pectine NH et le sucre. Faire chauffer l'eau, le glucose et le beurre. Lorsque ce mélange atteint 45°C, ajouter le mélange pectine et sucre. Faire bouillir cette préparation puis ajouter le grué de cacao caramélisé . Dresser la préparation finement et régulièrement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfourner à 180°C et cuire jusqu'à ce que la nougatine prenne une couleur caramel ambré. En sortie de cuisson, détailler la préparation en disque de 4 cm de diamètre. Laisser refroidir le tout sur une grille
1,5 g	Pectine NH	
65 g	Beurre doux	
25 g	Sirup de glucose	
5 g	Eau	
85 g	Grué de cacao caramélisé SOSA*	

**Voir l'Astuce de Chef en fin de recette pour une alternative au grué de cacao caramélisé.*

MONTAGE

Fèves de chocolat **VALRHONA** au choix
Éclats de noisettes (optionnel pour le décor)

Sur chaque disque de biscuit aux noisettes enrobé, pocher la ganache montée **AZÉLIA 35%** à l'aide d'une douille cannulée. Déposer sur chaque dessert un décor de nougatine sésame et quelques éclats de noisettes. À l'aide d'un emporte-pièce, disposer de la poudre de chocolat dans le fond de l'assiette. Pour réaliser votre poudre de chocolat maison, râper des fèves de chocolat de votre choix à l'aide d'une râpe à fromage. Déposer un petit gâteau sur chaque assiette.

Astuce de Chef

Dans la recette du décor nougatine, il est possible de remplacer le grué de cacao caramélisé par du sésame, des noisettes finement hachées, des éclats de pistache pour varier les saveurs et les couleurs de votre nougatine.

Conseil nutritionnel

Dans la recette de biscuit moelleux aux noisettes, remplacer le sucre semoule pour un sucre non raffiné tel que le muscovado pour lui apporter du caractère.