

Mundo



Baptiste Blanc.

CHEF PÂTISSIER
VALRHONA



Recette calculée pour 24 desserts.

NAMELAKA OPALYS CAFÉ

200 g	Lait entier UHT	: Chauffer le lait et infuser le café 20 minutes.
50 g	Café grains pur Arabica	: Chinoiser et rectifier le poids puis ajouter le
10 g	Glucose DE38	: glucose et la gélatine préalablement réhydratée.
5 g	Gélatine poudre	: Verser progressivement sur le chocolat.
	220 Bloom	: Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
400 g	Crème UHT 35%	: Ajouter la crème liquide froide.
370 g	OPALYS 33%	: Mixer de nouveau.
		: Laisser cristalliser idéalement 12 heures au
		: réfrigérateur.

GLACE AU LAIT GUANAJA ESSENTIELS DE LA GLACE

325 g	Lait entier UHT	: Chauffer le lait.
18 g	Lait en poudre 1% MG	: À 25 °C, ajouter la poudre de lait 0 %,
31 g	Sucre semoule	: À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti)
30 g	Glucose en poudre DE33	: À 40 °C, incorporer la crème,
20 g	Sucre inverti	: À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).
2,5 g	Crème UHT 35%	: À 60 °C, verser progressivement sur le chocolat fondu.
75 g	GUANAJA 70%	: Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
2 g	Stabilisateur combiné	: Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C.
		: Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4 °C.
		: Turbiner.

GANACHE À CUIRE

200 g	Crème UHT 35%	: Chauffer la crème avec le sucre.
125 g	Sucre semoule	: Verser progressivement sur la couverture.
405 g	Guanaja 70%	: Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
100 g	Lait entier UHT	: Ajouter le lait, les œufs et le sel.
100 g	Œufs entiers	: Réserver.
2 g	Sel	

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT P125

125 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	: Mélanger le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
230 g	Beurre sec 84%	: Ajouter les œufs froids progressivement.
95 g	Œufs entiers	: Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
450 g	Farine T55	: Mélanger le tout brièvement.
175 g	Sucre glace	: Étaler aussitôt.
55 g	Amande blanchie poudre	: Cuire au four à 150 °C.
4 g	Sel	

MONTAGE ET FINITION

Préparer le crémeux, le mix à glace, la ganache à cuire et la pâte sablée.

Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur.

Détailler les fonds de tartelettes à l'aide des cercles de 7,5 cm puis découper des bandes de 1 cm sur 23 cm. Foncer les tartelettes et cuire 15 minutes à 150 °C.

Réaliser la ganache et couler environ 50 g.

Cuire 6 - 7 minutes à 130 °C.

Pour les disques de chocolat blanc, étaler de la couverture Opalys avec un peu de café moulu entre 2 feuilles guitares.

Tamiser sur l'assiette un mélange de café et de vanille moulus.

À l'aide d'une poche dresser environ 40 g de namelaka.

Déposer à côté la tartelette chaude.

Placer un disque de chocolat Opalys café sur le namelaka et terminer par une quenelle de glace.

