

Duo Millot et Mandarine





CRÈME À LA MANDARINE ET AU YUZU

60 g	Mandarine (jus)	: Dans un bol, mélanger la pulpe de mandarine, le zeste, le jus de yuzu, le jaune d'œuf et le sucre et porter à 80°C en mélangeant au fouet. Retirer du feu ou du micro-onde et émulsionner. Ajouter à 60°C la gélatine et le beurre en mélangeant jusqu'à obtention d'une crème lisse. Conserver à -18°C.
4 g	Zeste de mandarine 1:1	
60 g	Jaune d'œuf	
30 g	Sucre semoule de canne blanc	
1 g	Gélatine en poudre	
7,11 g	Eau	
43 g	Beurre	
11 g	Jus de yuzu	

CRÈME PÂTISSÈRE GUANAJA

54 g	Lait entier UHT	: Faites bouillir ensemble le lait, la crème et le sel. Mélanger à part le sucre, l'amidon et le jaune d'œuf. Cuire comme une crème pâtissière. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Mixer et passer au chinois. Conserver à -18°C.
7 g	Crème	
1 g	Sel de Maldon	
15 g	Sucre semoule de canne blanc	
2 g	Dextrose	
11 g	Jaune d'œuf	
2 g	Amidon de riz	
2 g	Amidon de maïs	
27 g	GUANAJA 70%	
1 g	P125 Cœur de Guanaja	

CRÈME ANGLAISE

49 g	Lait entier UHT	: Faites bouillir ensemble le lait, le sel, la crème et la vanille. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre et réaliser une crème anglaise à 83°C. Filtrer au chinois et mixer. Conserver à -18°C.
30 g	Crème	
0,14 g	Vanille en gousse	
1 g	Sel de Maldon	
17 g	Jaune d'œuf	
6 g	Sucre semoule de canne blanc	

CRÉMEUX MASCARPONE ET NOISETTE

31 g	JIVARA 40%	: Mettre le chocolat et la pâte de noisettes dans un bol. Verser la crème anglaise chaude et mixer. Ajouter le mascarpone et la gélatine animale en poudre, qu'on aura au préalable laissée prendre au réfrigérateur avec de l'eau avant de la faire fondre. Laisser cristalliser 12 heures à +4°C. Conserver à -18°C.
12 g	Pâte de noisettes	
21 g	Mascarpone	
1 g	Gélatine animale en poudre	
4 g	Eau	
52 g	Crème anglaise	

SABLÉ BRETON

2 g	Jaune d'œuf	: Battre le jaune d'œuf avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre crémeux, puis incorporer à l'aide d'une spatule la farine tamisée avec la poudre à lever. Étaler sur une épaisseur de 5 mm et mettre au congélateur. Cuire à 155°C pendant environ 20 minutes. Tamiser pour calibrer. Conserver à température ambiante dans un environnement déshumidifié.
1 g	Sel de Maldon	
4 g	Sucre semoule de canne blanc	
4 g	Beurre	
5 g	Farine Type 1	
1 g	Poudre à lever	

NOISETTES CRAQUANTES

6 g	Noisettes torréfiées	: Porter à 120°C l'eau, le sucre et la vanille. Réchauffer les noisettes torréfiées. Ajouter les noisettes chaudes sur le sucre, sabler puis caraméliser. Hors du feu, ajouter le beurre pour détacher les noisettes et verser sur le marbre afin de les refroidir. Écraser les noisettes au rouleau entre 2 feuilles de papier et tamiser pour calibrer. Conserver à température ambiante.
1 g	Sucre semoule de canne blanc	
0,84 g	Eau	
QS	Vanille en gousse	
QS	Beurre	

NOUGATINE AUX NOISETTES

10 g	JIVARA 40%	: Faire fondre la couverture et la mélanger au beurre liquide. Ajouter ensuite le praliné et la pâte de noisettes. Enfin, ajouter l'éclat, les noisettes craquantes et le sablé breton. Bien mélanger et étaler sur du papier. Conserver à -18°C.
7 g	Praliné craquant amandes et noisettes	
8 g	Pâte de noisettes	
1 g	Beurre liquide	
12 g	Éclat d'or	
15 g	Sablé Breton	
8 g	Noisettes craquantes	

MOUSSE MILLOT 74% ET NOISETTE

6 g	Sucre semoule de canne blanc	: Mélanger la crème anglaise chaude avec le sucre et verser sur la couverture et la pâte de noisettes. Mixer. Laisser refroidir la base à 28°C avant de l'utiliser. Fouetter la crème et perfectionner l'émulsion. Tamiser et conserver à -18°C.
6 g	Pâte de noisettes	
136 g	Crème	
102 g	Crème anglaise	
110 g	MILLOT 74%	



GÉNOISE MILLOT 74%

12 g	Jaune d'œuf	:	Monter au fouet à fils dans un robot coupe jusqu'à obtention d'une masse mousseuse.
6 g	Sucre semoule de canne blanc	:	Réaliser une meringue en ajoutant sur le blanc d'œuf battu le sucre et l'albumine préalablement mélangés.
1 g	Sucre inverti	:	Tamiser 2 fois les ingrédients en poudre au tamis fin.
15 g	Blanc d'œuf frais	:	Réaliser une ganache en versant la crème chaude sur la couverture. Utiliser à 40°C.
4 g	Sucre semoule de canne blanc	:	Alléger la ganache avec de la meringue.
1 g	Blanc d'œuf déshydraté	:	Incorporer les deux masses en versant celle au jaune d'œuf sur la meringue, puis ajouter les ingrédients en poudre tamisés. À la fin, ajouter la ganache allégée.
1 g	Cacao en poudre	:	Étaler au lisseur sur une épaisseur de 5 mm et cuire durant 7/8 minutes à 200°C avec la vanne fermée.
3 g	Farine Type 1	:	Saupoudrer de sucre et conserver à -18°C.
2 g	Amidon de maïs	:	
7 g	Crème	:	
7 g	MILLOT 74%	:	

GELÉE À LA MANDARINE

32 g	Mandarine (jus)	:	Réchauffer le jus de mandarine avec le sucre et faire fondre les feuilles de gélatine préalablement mises à tremper dans de l'eau froide et égouttées.
3 g	Sucre semoule de canne blanc	:	
1 g	Gélatine en poudre	:	Placer dans le moule et conserver à -18°C.

MONTAGE ET FINITION

Créer des cylindres de chocolat Manjari 64%, en utilisant un tube de 5 cm de diamètre et des feuilles guitare.

Une fois cristallisé, démouler le tout et former des petits cylindres d'une hauteur de 8 cm. Refermer ensuite les cylindres sur un côté, en veillant à ce qu'ils soient hermétiquement fermés.

Coller le cylindre sur une feuille guitare avant de le placer sur un plateau tournant réglé à vitesse maximale. À l'aide d'un cornet, créer des lignes sur toute la surface du cylindre. À l'aide d'un compresseur, souffler sur le cylindre en rotation de manière à enlever le plus possible de chocolat afin de rendre la coque extérieure la plus fine possible.

Une fois l'ensemble bien cristallisé, commencer à garnir selon un système de montage inversé, dans l'ordre suivant :

- mousse
- crème mandarine
- gelée
- crème mandarine
- crémeux
- nougatine
- biscuit

Décorer d'une plume en chocolat et d'une feuille d'or.