

# Crème à Tartiner



Une recette originale de Rémi Montagne, Chef pâtissier à l'École Valrhona.

Recette pour environ 9 pots de pâte à tartiner de 150 g.

## CRÈME À TARTINER

160 g Lait concentré non sucré  
450 g Lait concentré sucré  
150 g Glucose DE 60  
500 g COUVERTURE GUANAJA 70%  
120 g BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE

.....  
: Chauffer les laits concentrés avec le glucose.  
: Verser progressivement le mélange tiède sur le chocolat fondu. Mélanger au centre pour  
: créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.  
: Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Continuer en ajoutant  
: le liquide peu à peu. Finir avec le beurre liquide. Mixer pour parfaire l'émulsion.  
: Dès que la ganache est à 25°C, couler en pots. Réserver à 17°C.  
: ATTENTION : cette recette ne se conserve que 3 à 4 semaines, et se déguste  
: à température ambiante.

**Proposez du choix avec diverses pâtes à tartiner !  
Classique, caramel, café, passion, citron vert ou glacée...**

Recettes disponibles dans le livret Plaisirs à Tartiner,  
à retrouver en version numérique sur : [www.valrhonapro.com](http://www.valrhonapro.com).



ASTUCE RECETTE



# Crousti



Une recette originale de David Briand, Chef pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 25 palets.

## PALETS

250 g GIANDUJA NOISETTE LAIT 36%  
100 g Raisins de Corinthe  
120 g Canneberges (cranberries)  
100 g ÉCLAT D'OR

Tempérer le Gianduja.  
Incorporer les raisins, les canneberges et l'Éclat d'Or délicatement à la Maryse.  
Réaliser des palets en vous servant d'un cercle (6 cm de diamètre) comme chablon.  
Vous pouvez également mouler dans des moules en silicone ou des moules thermoformés. Attention : ne pas trop presser. Laisser cristalliser.  
Réaliser des variantes en changeant les fruits secs et moelleux.

## LES ASTUCES

Réalisez des packs nomades et recyclables en un clin d'œil :

Emballer les Sticks 4 couleurs dans un cône en papier à fermer avec votre étiquette personnalisée.

Retrouvez dans notre Catalogue Outils de Professionnels les boîtes transparentes cylindriques adaptées à cette recette :

Ø 7 cm / Hauteur 11 cm  
REF 8750 - Lot de 30 boîtes



Personnalisez ces emballages grâce à vos étiquettes.

LES  
INSTANTS

Gâteaux

EXTRA NOIR 53%  
CARAÏBE 66%



# Extra chocolat



Une recette originale de Rémi Montagne, Chef Pâtissier de l'École Valrhona à Tain l'Hermitage.  
Recette calculée pour 1 cadre 40 x 60 cm, soit 24 cakes de 17 x 4,5 cm.

## BISCUIT EXTRA NOIR

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>840 g CHOCOLAT EXTRA NOIR 53 %</b> | Faire fondre le chocolat avec le beurre, parallèlement monter les blancs avec le sucre. |
| <b>400 g Beurre sec 84 %</b>          | Ajouter les jaunes dans le premier mélange chaud (50/55°C).                             |
| <b>800 g Blancs d'œufs</b>            | Incorporer les blancs montés puis ajouter la farine tamisée.                            |
| <b>440 g Sucre semoule</b>            |   |
| <b>400 g Jaunes d'œufs</b>            |   |
| <b>140 g Farine T45</b>               |   |

## GANACHE CARAÏBE POUR CAKE

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>820 g Crème UHT 35 %</b>           | Chauffer la crème, le glucose et le sucre inverti.  |
| <b>170 g Glucose DE 38/40</b>         | Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu.                            |
| <b>170 g Sucre inverti</b>            | Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  |
| <b>1140 g COUVERTURE CARAÏBE 66 %</b> | Une fois le mélange terminé, ajouter le beurre en morceaux, à une température de 35/40°C. |
| <b>190 g Beurre sec 84 %</b>          | Mixer à nouveau.  |

## MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser le biscuit, étaler des plaques de 750 g chacune et cuire à 180°C pendant environ 8 minutes.

Réaliser la ganache, étaler 600 g sur une feuille de biscuit, déposer un second biscuit et renouveler l'opération pour obtenir 4 couches de biscuit et 4 couches de ganache.

Parsemer de gruë de cacao, de perles craquantes noires et de granulés fins enrobés de poudre scintillante or.

Réserver au réfrigérateur au moins 2 heures puis surgeler.

Détailler des rectangles de 17 x 4,5 cm.

Étaler de la couverture noire tempérée entre deux feuilles guitare, avant cristallisation détailler des rectangles de 17 x 4,5 cm puis les séparer en deux (voir la photo ci-dessous\*).

Coller avec un point de ganache les plaques de chocolat sur les cakes.



\* La plaque de chocolat

« Grâce à la ganache, obtenez un vrai goût de chocolat si difficile à obtenir avec une masse à cake. »