

Calao

Rémi MONTAGNE
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF
À L'ÉCOLE VALRHONA



“ L'intensité et la puissance de ce chocolat sont parfaitement retransmises dans les applications pâtissières où l'on retrouve clairement ses particularités.

La sélection, la composition et le travail mis en œuvre pour créer Millot 74 % permet d'avoir un chocolat puissant, intense et brut, avec un profil au plus proche de la fève et du terroir.”



Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 48 pièces

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT MILLOT 74% GRUÉ

250 g MILLOT 74%	• Mélanger le chocolat fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
470 g Beurre sec 84%	• Ajouter les œufs froids progressivement. Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre
220 g Œufs entiers	• d'amandes, le grué en poudre et la fleur de sel.
860 g Farine T55	• Mélanger le tout brièvement. Étaler aussitôt.
330 g Sucre glace	• Cuire au four à 150 °C.
75 g Poudre d'amandes extra fine	•
40 g Grué de cacao	•
7 g Fleur de sel	•

CARAMEL TONKA

160 g Crème UHT 35%	• Faire infuser la crème avec la vanille et la tonka râpée.
2 g Gousse de vanille de Madagascar	• Chinoiser, compléter le poids de crème et ajouter le glucose.
0,5 g Fèves de Tonka	• Cuire le sucre semoule en plusieurs fois jusqu'à obtenir un caramel clair.
20 g Glucose DE38/40	• Décuire le caramel avec le beurre salé. Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.
160 g Sucre semoule	•
45 g Beurre salé	•

GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g Crème UHT 35%	• Porter à ébullition la crème et le sucre inverti. Verser progressivement sur le chocolat.
65 g Sucre inverti	• Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
300 g MILLOT 74%	• Utiliser aussitôt ou laisser cristalliser à la texture souhaitée.

GRUÉ CARAMÉLISÉ

35 g Sucre semoule	• Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C et ajouter, feu éteint, le grué.
12 g Eau	• Mélanger jusqu'à cristallisation. Bien séparer les grains.
65 g Grué de cacao	• Remettre le feu et caraméliser. En fin de cuisson ajouter "une pointe" de beurre, refroidir
5 g Beurre sec 84%	• sur le marbre tout en remuant, afin de dissocier parfaitement les grains de grué.

MONTAGE ET FINITION

QS MILLOT 74%
QS Beurre de cacao

- Préparer la pâte sablée, le caramel et la ganache.
- Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles.
- Détailler des disques de 7 cm de diamètre et ajourer les 2/3 d'un trou de 4 cm.
- Cuire à 150 °C pendant environ 20 minutes. Isoler à l'aide de beurre de cacao.
- Étaler entre 2 feuilles guitares décorées du chocolat pré-cristallisé.
- Détailler des disques de 7 cm et les ajourer d'un trou de 3 cm.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser de la ganache sur le disque non ajouré, déposer un disque de chocolat. Renouveler cette opération deux fois.
- Terminer en remplissant l'intérieur du disque d'une spirale de caramel et en déposant du grué caramélisé.



Tsingy



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



CRÈME ANGLAISE

230 g Crème UHT 35%
230 g Lait entier UHT
90 g Jaunes d'œufs
45 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX MILLOT 74%

530 g Crème anglaise
210 g MILLOT 74%

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

CONFIT CASSIS-MÛRE

270 g Pulpe de cassis
100 g Pulpe de mûre
55 g Sucre semoule
55 g Glucose en poudre DE33
12 g Pectine NH
4 g Jus de citron jaune

Chauffer la moitié des purées à 40°C, ajouter le mélange sucre-glucose-pectine.
Porter à ébullition.
Verser sur le reste des purées et le jus de citron à 5°C.
Mixer pour assouplir la texture finale.

GLAÇAGE MILLOT 74% CASSIS

180 g Eau
350 g Sucre semoule
440 g Glucose DE38/40
350 g Lait concentré sucré
530 g MILLOT 74%
120 g Beurre de cacao
700 g Absolu Cristal
70 g Eau
260 g Pulpe de cassis

RÉALISATION : Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose, cuire le tout à 104°C.
Incorporer le lait concentré sucré puis verser progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter l'Absolu Cristal préalablement porté à ébullition avec la petite quantité d'eau et la pulpe de cassis, mixer.
Réserver au réfrigérateur.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

UTILISATION : Réchauffer le glaçage jusqu'à 36 – 38°C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.

BISCUIT CHOCOLAT MILLOT 74%

240 g Œufs entiers
75 g Sucre inverti
120 g Sucre semoule
73 g Poudre d'amandes extra fine
120 g Farine T45
7 g Levure chimique
140 g Crème UHT 35%
75 g Beurre liquide clarifié
160 g MILLOT 74%

Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
Verser la crème fleurette et terminer par le beurre liquide et le chocolat fondu à 45°C.

PÂTE SABLÉE MILLOT 74%

100 g MILLOT 74%
180 g Beurre sec 84%
75 g Œufs entiers
340 g Farine T55
130 g Sucre glace
3 g Fleur de sel

Mélanger le chocolat fondu à 35°C avec le beurre pommade.
Ajouter les œufs froids progressivement.
Verser la farine, le sucre glace et la fleur de sel.
Mélanger le tout brièvement.
Étaler aussitôt.
Cuire au four à 150°C.

SABLÉ PRESSÉ MILLOT 74%

440 g Pâte sablée Millot 74%
150 g Amandes blanchies effilées
6 g Fleur de sel
200 g MILLOT 74%

Hacher le sablé régulièrement au couteau.
Le passer au tamis afin de retirer les miettes et les conserver pour le décor si nécessaire.
Mélanger le sablé haché avec les amandes effilées grillées et la fleur de sel.
Ajouter le chocolat fondu.

MOUSSE GRAND-MÈRE

160 g Lait entier UHT
160 g Crème UHT 35%
4 g Gélatine poudre 220 Bloom
20 g Eau d'hydratation
330 g MILLOT 74%
250 g Blancs d'œufs
75 g Sucre semoule

Chauffer le lait et la crème puis ajouter la gélatine réhydratée.
Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Vérifier la température (42 / 45°C), ajouter un quart des blancs montés avec le sucre, mélanger puis terminer en ajoutant le reste des blancs.

MONTAGE ET FINITION

Montage : Réaliser le crémeux, le confit cassis-mûre et le glaçage. Laisser cristalliser 12 heures. Réaliser le biscuit et couler 150 g dans 6 cercles de 140 mm. Cuire 11 minutes à 170°C. Réaliser le sablé et l'étaler à 2 mm, cuire 20 minutes à 150°C. Préparer le sablé pressé et étaler 100 g sur les biscuits. À l'aide de couverture Millot 74% pré-cristallisée, réaliser des mouvements de vague sur des feuilles de papier sulfurisé pliées en accordéon et laisser cristalliser à la verticale. Retourner le biscuit de manière à avoir le croustillant dessous et détailler des gouttes irrégulières de crémeux (environ 80 g) à l'aide d'une poche et d'une douille de 13 mm. Surgeler. Détendre légèrement le confit cassis-mûre à la spatule et à l'aide d'une poche sans douille déposer irrégulièrement environ 80 g de confit entre les gouttes de crémeux. Surgeler. Déposer les inserts au milieu des cercles de 16 cm muni d'un rhodoïd. Réaliser la mousse grand-mère et garnir les cercles à hauteur. Surgeler. À l'aide du restant de crémeux lisser le dessus des entremets. Cette étape est très importante afin d'éviter la formation de bulles sur la surface de l'entremets au moment du glaçage.

Finitions : Glacer les entremets à l'aide du glaçage fondu à 36-38°C. Déposer les décors chocolat.

VALRHONA : Millot 74% (31508), Absolu Cristal (5010), Beurre liquide clarifié (5009), Beurre de cacao (160)

Dessert à l'assiette Anjara





CRÈME ANGLAISE

310 g	Crème UHT 35%	: Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. : Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.
310 g	Lait entier UHT	
120 g	Jaunes d'œufs	
60 g	Sucre semoule	

CRÈMEUX MILLOT 74%

720 g	Crème anglaise	: Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
290 g	MILLOT 74%	

CRÈMEUX CAFÉ

330 g	Crème UHT 35%	: Chauffer la crème et infuser le café 20 minutes. : Mélanger les jaunes avec le sucre. : Chinoiser et rectifier le poids de crème. : Verser sur le mélange jaune - sucre. : Cuire à 82/84°C et ajouter la gélatine réhydratée.
33 g	Café grains Pur Arabica	
80 g	Jaunes d'œufs	
50 g	Sucre semoule	
3 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
15 g	Eau d'hydratation	

MOUSSEUX CAFÉ

470 g	Crèmeux café	: Mélanger le crèmeux froid puis ajouter la crème foisonnée.
95 g	Crème UHT 35%	

GLACE AU LAIT MILLOT 74%

1300 g	Lait entier UHT	: Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. : Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). : À 25°C, ajouter la poudre de lait 1%. : À 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti) : À 40°C, incorporer la crème. : À 45°C, incorporer le mélange stabilisant/émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%). : À 60°C, verser une petite partie du liquide (2/3 du poids de chocolat) sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le reste du liquide peu à peu. : Mixer pour parfaire cette émulsion. : Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C. : Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. : Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures à 4°C. Mixer et turbiner entre -6 et -10°C. : Surgeler à -30°C. Stocker au congélateur à -18°C.
64 g	Lait en poudre 1% MG	
160 g	Sucre semoule	
120 g	Glucose en poudre DE33	
40 g	Sucre inverti	
10 g	Crème UHT 35%	
5 g	Procrema Bio 5	
3 g	Nature Emul	
300 g	MILLOT 74%	

MARMELADE MANDARINE VANILLÉE

210 g	Mandarines	: Laver puis hacher les mandarines. : Cuire lentement avec le sucre et les gousses de vanille jusqu'à ce que la peau soit translucide. : Ajouter le jus de mandarine, la pectine et la petite quantité de sucre. : Porter à ébullition. : Refroidir et mixer.
85 g	Sucre semoule	
2	Gousses de vanille Madagascar	
120 g	Jus de mandarine	
2 g	Pectine NH	
10 g	Sucre semoule	

STREUSEL AMANDE CACAO

90 g	Cassonade	: Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le cacao poudre et la fleur de sel. : Découper le beurre froid en petits cubes. : Tamiser ensemble les poudres. : Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir de petites boules. : Répartir de façon régulière le streusel sur tapis siliconé et cuire à 150/160°C environ 14 minutes.
90 g	Amande blanchie poudre extra fine	
70 g	Farine T45	
15 g	Cacao poudre	
1 g	Fleur de sel	
90 g	Beurre sec 84%	

CAFÉ CARAMÉLISÉ

100 g	Sucre semoule	: Cuire le sucre et l'eau à 115°C. : Ajouter les grains de café. : Sabler le tout puis caraméliser.
30 g	Eau	
200 g	Café grains Pur Arabica	

SAUCE MILLOT 74%

170 g	Lait entier UHT	: Chauffer le lait. Verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. : Ajouter le reste du liquide progressivement. Réserver.
130 g	MILLOT 74%	

MONTAGE ET FINITION

Préparer les crèmeux, le mousseux, la glace, la marmelade, le streusel, le café caramélisé et la sauce.

Pour le décor : étaler très finement du chocolat pré-cristallisé entre deux feuilles guitare. Découper aussitôt des bandes de 60 cm et enrouler dans un cercle de 14 cm de diamètre. Laisser cristalliser. Couper les bandes en fonction de la longueur souhaitée. Découper en biseaux des longueurs de 6-8 cm et d'autres de 16-18 cm. Placer les premiers décors au centre de l'assiette. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm de diamètre, dresser des tubes de crèmeux chocolat de chaque côté. Ajouter d'autres décors contre le crèmeux. Renouveler l'opération deux fois en s'éloignant du centre de l'assiette. Déposer ensuite de la marmelade puis du mousseux café de chaque côté. Terminer avec des éclats de café caramélisé, du streusel, des suprêmes de mandarine et une quenelle de glace. Présenter la sauce chaude en saucière.