



MIGNARDISES CHOCOLAT

RECETTE POUR ENVIRON 40 PIÈCES

INGRÉDIENTS SOSA

- > Albuwhip - réf. 16631
- > Inuline - réf. 15614
- > Gélatine Bovine - réf. 16698
- > Grains de cacao cantonais - réf. 17458
- > Glucose - réf. 15890

PRODUITS VALRHONA

- > Chocolat Nyangbo 68% - réf. 6085
- > Chocolat Orelys 35% - réf. 13536
- > Absolu Cristal - réf. 5010

DÉCOR VALRHONA SIGNATURE

- > Rond fleuri - réf. 17223

FONDS DE TARTE LA ROSE NOIRE

- > Mini carrés sucrés cacao - réf. 15322



Biscuit Cacao pour mignardise

390 g	Blancs d'oeufs
10 g	Albuwhip Sosa*
260 g	Sucre
460 g	Jaunes d'œufs
200 g	Cacao poudre

Monter les jaunes et réserver. Monter les blancs en ajoutant le sucre et l'albuwhip pour obtenir une texture ferme. Mélanger les deux appareils doucement puis ajouter le cacao en poudre. Cuire sur plaque et toile de cuisson à 190°C pendant 8 à 10 minutes. Détailler en carrés de la même taille que les fonds de tarte La Rose Noire.

*L'utilisation de l'albuwhip dans les recettes permet d'apporter de la légèreté au biscuit.

Crèmeux Nyangbo

270 g	Lait entier
50 g	Inuline Sosa*
105 g	Couverture Nyangbo 68%
2 g	Gélatine**

Porter à ébullition le lait avec la gélatine préalablement réhydratée et l'inuline à 70°C. Verser sur le chocolat partiellement fondu jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Verser dans les fonds de tarte mini carré sucré cacao. Réserver au frigo 12 heures, puis congeler.

* L'inuline s'emploie ici comme un substitut au sucre et permet de donner de la densité et de l'onctuosité. L'utilisation de l'inuline permet également de réduire la part de matière grasse dans la recette.

** L'utilisation de la gélatine dans le crèmeux lui assure une bonne tenue.

Ganache montée Orélys

450 g	Crème UHT 35%
75 g	Glucose*
650 g	Blond Orelys 35%
900 g	Crème UHT 35%

Porter à ébullition la crème et le glucose. Verser lentement sur la couverture Orelys partiellement fondue, jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'à la fin du mélange. A l'aide du mixeur ajouter les 900 g de crème liquide froide à la ganache. Conserver au réfrigérateur minimum 12h.

*L'utilisation du glucose dans la ganache permet de préserver son moelleux et évite la cristallisation du sucre lors de la conservation.

Montage et Finitions

Verser le crèmeux Nyangbo dans les mini carrés sucrés cacao. Déposer le biscuit cacao dessus. Pocher la ganache montée Orelys en texture souple à l'aide d'une poche à douille, sur le biscuit. Saupoudrer de grains de cacao cantonais. Décorer à votre convenance.