

Fondant butternut cœur Manjari



Fondant butternut cœur Manjari

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 fondants

Difficulté   

À préparer la veille :

Ganache montée praliné
Insert fondant cœur
MANJARI 64%

À faire le jour même :

Streusel cacao et noisette
Tuiles chocolat
Fondant butternut

Ustensiles à prévoir :

Cercles entremet individuel
Moules en silicone
Tapis en silicone
Mixeur plongeant
Poche pâtissière
Thermomètre
Maryse

GANACHE MONTÉE PRALINÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

160 g Lait entier
5 g Fécule de pomme de terre
100 g Crème entière
2,5 g Gélatine en poudre
15 g Eau froide (de réhydratation)
140 g Praliné lisse amandes noisettes fruité 50%
45 g Beurre

Mélanger à froid un tiers du lait avec la fécule de pomme de terre puis réserver.

Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C.

Verser un tiers du lait chaud sur le mélange lait-fécule et mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition.

Ajouter hors du feu la gélatine préalablement réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le **praliné lisse amandes noisettes fruité 50%** et le beurre.

Ajouter la crème entière froide.

Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures.

INSERT FONDANT CŒUR MANJARI 64%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 1 heure

90 g Chocolat MANJARI 64%
90 g Beurre
120 g Œufs entiers
125 g Fécule de pomme de terre
125 g Sucre semoule

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et légère.

Faire fondre le chocolat **MANJARI 64%** et le beurre à 45°C.

Incorporer au fouet, le mélange chocolat-beurre au mélange œufs-sucre.

Ajouter la fécule de pomme de terre tamisée et mélanger à l'aide d'une maryse.

Réserver 1 heure au congélateur avant de placer l'insert dans le fondant avant cuisson.

LES ÉQUIVALENCES

GUANAJA 70%

90 g

Fondant butternut cœur Manjari

(suite)

TUILES CHOCOLAT

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 7 à 8 minutes

25 g Chocolat
MANJARI 64%
125 g Sucre semoule
30 g Farine
50 g Lait entier
50 g Beurre

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat **MANJARI 64%**.

Mélanger à sec le sucre et la farine.

Porter le lait à ébullition et verser sur le mélange sucre-farine puis ajouter le chocolat et le beurre fondu.

Déposer l'équivalent d'une cuillère à café sur une plaque munie d'un tapis silicone en veillant à bien espacer les tuiles sur la plaque.

Cuire 7 à 8 minutes à 180°C au four ventilé.

Dès la sortie du four, à l'aide d'un emporte-pièce, détailler à la taille et forme souhaitées.

STREUSEL CACAO ET NOISETTE

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

75 g Cassonade
75 g Poudre de noisette
1 g Sel fin
65 g Farine
10 g Cacao en poudre
75 g Beurre sec

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange friable et granuleux.

Cuire à 150°C pendant 15 minutes.

FONDANT BUTTERNUT

Temps de préparation : 15 minutes

100 g Farine T55
50 g Œuf entier
120 g Chocolat **IVOIRE 35%**
20 g Beurre doux
2 g Fleur de sel
20 g Cassonade
400 g Chair de butternut

Cuire au préalable le butternut.

Fondre ensemble le chocolat **IVOIRE 35%** et le beurre doux.

Mixer tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

Fondant butternut cœur Manjari

(suite)

MONTAGE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Noisettes

Chemiser les cercles à entremet individuel avec un papier sulfurisé. Pocher le fondant butternut aux deux tiers du cercle puis insérer au centre l'insert **MANJARI 64%**. Cuire aussitôt 8 à 10 minutes à 180°C au four ventilé. Pendant la cuisson, monter la ganache puis la pocher sur l'assiette de service froide en arc de cercle. Ajouter les morceaux de streusel et de noisettes. À la sortie du four, décercler, retirer le papier sulfurisé et déposer délicatement sur l'assiette. Finir par déposer la tuile sur le fondant. Servir et déguster rapidement.

Astuce de Chef

Ne pas trop cuire le fondant afin de conserver une texture coulante à cœur.