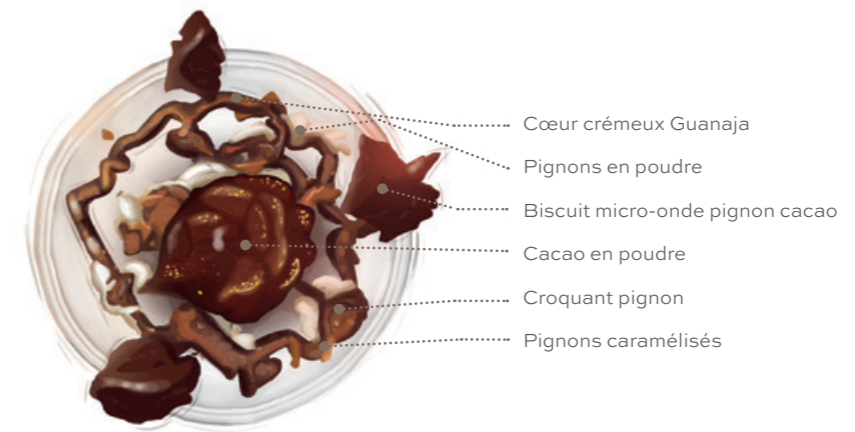


# MÉTÉORITE

## RECETTE POUR 10 DESSERTS À L'ASSIETTE



### Mousse Pignon Chocolat Tanariva

10 g Gélatine  
410 g Lait entier  
780 g Couverture  
Tanariva lactée 33%  
200 g Pâte pure de pignons Sosa  
1040 g Crème UHT 35%

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée. Verser à peu près 1/3 du liquide chaud sur la couverture préalablement fondue et mélangée à la pâte pure de pignons. Mélanger au fouet afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. À 35/40°C, ajouter la crème liquide montée. Verser ensuite dans le moule en forme de demi-sphère.

### Biscuit Micro-ondes Pignon Cacao

180 g Eau  
20 g Albuwhip Sosa\*  
30 g Farine  
50 g Pâte pure de pignons Sosa  
25 g Sucre  
20 g Cacao poudre

Mélanger tous les ingrédients au mixeur. Verser dans un siphon. A l'aide du siphon, remplir les 3/4 des gobelets en papier. Mettre au micro-ondes à 900W pendant 40 secondes (suivant la taille des gobelets). Laisser reposer 1 heure à l'envers.

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

### Croquant Pignon

200 g Pignons de pin  
200 g Farine  
200 g Beurre sec 84%  
200 g Sucre roux

Mélanger la farine avec le sucre roux et les pignons, ajouter le beurre très froid et sabler le tout jusqu'à obtention de petites boules de pâte. Cuire à 150°C durant 15 à 20 min.

### Cœur de Pignon

200 g Pâte pure de pignons Sosa  
QS Couverture  
Tanariva lactée 33%

Réaliser des demi-sphères avec le chocolat préalablement fondu et tempéré. Une fois le chocolat cristallisé, verser la pâte pure de pignons dans les demi-sphères en chocolat et congeler. Attendre avant d'assembler les demi-sphères ensemble de manière à former une boule.

### Pignon en poudre

200 g Pâte pure de pignon Sosa  
200 g Maltodextrine Sosa

Mélanger les deux ingrédients avec un mixeur pour obtenir une poudre fine.

### Pignons Caramélisés

200 g Pignons de pin  
80 g Eau  
120 g Sucre

Réaliser un caramel blond avec le sucre et l'eau puis verser les pignons. Réserver.

### Crèmeux Cœur de Guanaja

800 g Lait entier  
125 g Glucose Sosa  
420 g P125 Cœur de Guanaja

Porter à ébullition le lait avec le glucose. Verser sur le chocolat. Réaliser une émulsion et réserver au frigo jusqu'à l'utilisation.

### Montage et Finitions

Verser la mousse dans un moule demi-sphère de 6 cm de diamètre. Déposer au centre des demi-sphères un cœur de pignon. Verser la mousse dans un autre moule demi-sphère de 6 cm de diamètre. Congeler. Afin de créer une sphère assembler les deux parties ensemble puis recouvrir avec le croquant de pignon. Saupoudrer de cacao en poudre et de mini carré or. Décorer l'assiette avec le crèmeux cœur Guanaja, la poudre de pignon, le pignon caramélisé et le biscuit pignon cacao. Accompagner d'un décor Or signature.



#### INGRÉDIENTS SOSA

- > Pâte Pure de pignon - réf. 16656
- > Albuwhip - réf.16631
- > Maltodextrine - réf.15831
- > Glucose liquide - réf.16629

#### PRODUITS VALRHONA

- > Couverture Tanariva lactée 33% réf.4659
- > P125 Cœur de Guanaja - réf. 6360

#### DÉCOR VALRHONA SIGNATURE

- > Éclats d'or - réf. 13950