

Number cake




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Number cake

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 chiffres de 25 cm de hauteur

Difficulté 🍳👨🍳👨🍳

À préparer la veille :

Pâte sablée
Crèmeux pistache
Ganache montée
MILLOT 74%
Macarons de décoration

À faire le jour même :

Dacquoise amandes
et pistaches
Pistaches caramélisées
Montage
Décor

Ustensiles à prévoir :

Emporte-pièce/Moule
« chiffres »
Thermomètre

PÂTE SABLÉE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 18 minutes

240 g Beurre
4 g Sel fin
180 g Sucre glace
60 g Poudre d'amandes
100 g Œuf
470 g Farine T.55

Tamiser le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine ensemble avec le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Ajouter l'œuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaisser la pâte (étaler) entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur.

Réserver au congélateur au minimum 1 heure.

Découper les chiffres et enfourner à 160°C (chaleur tournante) pendant 18 minutes.

CRÉMEUX À LA PISTACHE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 6 heures

140 g Pistaches vertes
20 g Huile de pépins de raisin
315 g Lait entier
130 g Crème entière liquide
35%
90 g Œufs entiers
10 g Sucre semoule
18 g Gélatine poudre
90 g Eau (pour réhydratation
de la gélatine)
300 g Chocolat **IVOIRE 35%**

À l'aide d'un robot, mixer les pistaches vertes avec l'huile de pépins de raisin afin d'obtenir une pâte de pistache.

Réhydrater la gélatine en poudre avec l'eau.

Mélanger les œufs avec le sucre semoule.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème. Verser un tiers de ce mélange sur l'appareil œuf-sucre, en mélangeant bien.

Verser le tout dans la casserole puis cuire en mélangeant à l'aide d'une maryse à 82°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser sur le chocolat blanc **IVOIRE 35%** préalablement fondu en trois fois en prenant soin de bien émulsionner. Ajouter la pâte de pistaches. Parfaire l'émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 6 heures.

Number cake

(suite)

GANACHE MONTÉE MILLOT 74%

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 6 heures

60 g Lait entier froid
20 g Fécule de pomme
de terre
570 g Lait entier
420 g Chocolat **MILLOT 74%**
240 g Crème entière liquide
35%

Mélanger 60 g de lait entier froid avec les 20 g de fécule de pomme de terre.

Dans une casserole, porter à ébullition 570 g de lait entier. Verser une partie sur le mélange, fécule et lait froid et verser le tout dans la casserole. Porter à frémissement en remuant constamment.

Verser en trois fois sur le chocolat **MILLOT 74%** préalablement fondu en prenant soin de bien émulsionner à l'aide d'une maryse.

Ajouter la crème liquide 35% froide et utiliser un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 6 heures.

DACQUOISE AMANDES ET PISTACHES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

115 g Farine T55
170 g Poudre d'amandes
170 g Poudre de pistaches
400 g Sucre glace
580 g Blancs d'œufs
200 g Sucre semoule

Tamiser la farine avec les poudres de fruits secs et le sucre glace.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.

À l'aide d'une maryse, incorporer précautionneusement les poudres tamisées aux blancs d'œufs montés.

Lorsque le mélange est homogène, verser en 2 parts égales sur 2 plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone et enfourner à 180°C (chaleur tournante) environ 15 minutes.

MACARONS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

150 g Poudre d'amandes
150 g Sucre glace
100 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
50 g Eau

Tamiser ou mixer ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Monter 50 g de blancs d'œufs.

Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110-112°C, et verser sur les blancs montés.

Arrêter le batteur et ajouter les 50 g de blancs non montés.

Mélanger aux poudres et macaronner.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher les macarons sur papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 14-15 minutes.

Number cake

(suite)

PISTACHES CARAMELISEES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de refroidissement : 30 minutes

60 g Pistaches vertes
20 g Sucre semoule
10 g Eau

Dans une casserole, cuire le mélange sucre et eau à 117 °C.
Ajouter les pistaches vertes et remuer jusqu'à caramélisation.
Réserver sur une plaque chemisée de papier sulfurisé ou un tapis silicone jusqu'à complet refroidissement.

MONTAGE

Temps de préparation : 5 minutes

À l'aide d'un emporte-pièce chiffre, découper la pâte sablée et la cuire. Découper la dacquoise cuite.
Dans le bol du robot, fouetter la ganache montée **MILLOT 74%** jusqu'à l'obtention d'une texture souple et pochable. Réserver dans une poche munie d'une douille de 14 mm.
Remplir une poche munie d'une douille de 14 mm de crémeux à la pistache.
Sur la pâte sablée découpée, cuite et refroidie pocher le crémeux à la pistache. Couvrir d'une dacquoise.
Pocher alors la ganache montée **MILLOT 74%**.
Utiliser le restant de ganache montée **MILLOT 74%** et de crémeux à la pistache afin de garnir les coques de macarons.
Procéder à la décoration en utilisant les macarons, les pistaches caramélisées et...laisser libre court à votre imagination !
Réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Astuce de Chef

Afin que la pâte sablée reste croustillante, déposer à l'aide d'un pinceau une fine couche de chocolat blanc fondu avant de pocher le crémeux à la pistache.
Pour remplacer les emporte-pièce chiffre réaliser un patron en carton.
Pour apporter encore plus de couleurs, vous pouvez ajouter les décors chocolat au lait Anniversaires de Chocolatree.