

# Calao



# Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 48 pièces

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT MILLOT 74% GRUÉ

<b>250 g MILLOT 74%</b>	• Mélanger le chocolat fondu à 35 °C avec le beurre pomme.
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	•
<b>40 g Grué de cacao</b>	•
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.
<b>300 g MILLOT 74%</b>	• 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.
<b>65 g Grué de cacao</b>	• 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.