

Petits gâteaux Incas




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Petits gâteaux Incas

UNE RECETTE ORIGINALE DU CHEF BAPTISTE BLANC & DE l'École Gourmet Valrhona

Recette calculée pour 15 petits gâteaux Incas

Difficulté 🍳🍳🍳

À préparer la veille :

Ganache montée
JIVARA 40% maïs grillé

À faire le jour même :

Mœlleux CARAÏBE 66%
avocat
Croustillant maïs grillé

Ustensiles à prévoir :

Moule à gâteau
(8 cm de diamètre)
Mixeur plongeant
Thermomètre

GANACHE MONTÉE JIVARA 40% AU MAÏS GRILLÉ

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 12 heures

100 g Lait entier
30 g Maïs décortiqué non
salé
20 g Sucre semoule
125 g Chocolat
JIVARA 40%
230 g Crème liquide

Porter le lait à ébullition. Ajouter le maïs grillé non salé grossièrement concassé, couvrir et infuser 15 minutes.

Filter à l'aide d'un tamis. Une fois filtré, rajouter du lait pour revenir à 100 g de lait afin de compenser la perte de l'infusion. Ajouter le sucre et chauffer l'ensemble à nouveau.

Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat **JIVARA 40%** partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide.

Mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

MÔLLEUX CARAÏBE 66% AVOCAT

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes à température ambiante

300 g Chocolat
CARAÏBE 66%
265 g Chair d'avocat mûr
350 g Œufs
140 g Sucre roux
180 g Farine T80
10,5 g Poudre à lever
3 g Sel

Faire fondre 210 g de chocolat **CARAÏBE 66%**.

Hacher les 90 g de chocolat **CARAÏBE 66%** restant en pépites.

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la chair d'avocat pour obtenir une texture crémeuse.

Foisonner ensemble les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture "au ruban**".

Tamiser ensemble la farine et la poudre à lever.

Ajouter l'avocat mixé aux œufs foisonnés.

Ajouter ensuite le chocolat **CARAÏBE 66%** fondu à 45°C.

Incorporer la farine et la poudre à lever.

Ajouter les pépites de chocolat **CARAÏBE 66%**.

Refroidir à température ambiante. Réserver au frais.

* La texture "au ruban" se caractérise par une consistance semi-liquide de la pâte. Pour savoir si votre pâte a atteint la consistance souhaitée, il suffit de prendre un peu de pâte au bout de la spatule. Si elle "fait le ruban", c'est à dire qu'elle retombe lentement en faisant des plis à la surface, cela veut dire que votre pâte à la bonne texture.

Petits gâteaux Incas

(suite)

COUSTILLANT FARINE DE MAÏS GRILLÉ

Temps de préparation : 20 minutes

125 g	Farine de maïs grillé	Pétrir tous les ingrédients à la feuille au batteur.
100 g	Beurre	Étaler finement (3 mm environ).
50 g	Sucre roux	Cuire sur une feuille de papier sulfurisé à 140°C, 15 minutes environ.
1 g	Sel	Réserver au sec.
60 g	Chocolat CARAÏBE 66%	Émietter grossièrement le croustillant. Faire fondre le chocolat CARAÏBE 66% à 45°C et enrober les morceaux de croustillant. Utiliser directement.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache montée et réserver au réfrigérateur.

Réaliser le croustillant à la farine de maïs grillé.

Réaliser la pâte à gâteau chocolat **CARAÏBE 66%** et avocat.

Mouler 80 g de pâte dans des moules à gâteaux individuels chemisés de beurre et farine.

Cuire à 170°C, 20 à 25 minutes environ (jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche, attention aux pépites de chocolat cela peut être trompeur).

Démouler à la sortie du four, refroidir et réserver.

Une fois refroidi, remettre les gâteaux dans les moules.

Ajouter le chocolat **CARAÏBE 66%** fondu dans le croustillant à la farine de maïs.

Déposer 20 g de croustillant sur le pourtour des gâteaux au chocolat et remonter avec une cuillère à soupe pour créer un rebord (voir photo).

Réserver.

Foisonner la ganache montée **JIVARA 40%** au maïs grillé, faire une boule d'environ 40 g de ganache montée au centre du gâteau.

Ajouter un peu de croustillant pour finir de décorer le gâteau.

Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Déguster.
