




Calao

Une recette originale de l'École Valrhona

PÂTE SABLÉE MILLOT 74% GRUÉ

250 g MILLOT 74% 
 470 g Beurre sec 84%
 220 g Œufs entiers
 860 g Farine T55
 330 g Sucre glace
 75 g Poudre d'amandes extra fine
 40 g Grué de cacao
 7 g Fleur de sel
 2252 g Poids total


Mélanger le chocolat fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
 Ajouter les œufs froids progressivement.
 Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le grué en poudre et la fleur de sel.
 Mélanger le tout brièvement. étaler aussitôt.
 Cuire au four à 150 °C.

CARAMEL TONKA

160 g Crème UHT 35%
 2 g Gousse de vanille de Madagascar
 0,5 g Fèves de Tonka
 20 g Glucose DE38/40
 160 g Sucre semoule
 45 g Beurre salé
 387,5 g Poids total

Faire infuser la crème avec la vanille et la tonka râpée.
 Chinoiser, compléter le poids de crème et ajouter le glucose.
 Cuire le sucre semoule en plusieurs fois jusqu'à obtenir un caramel clair.
 Décuire le caramel avec le beurre salé.
 Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108 °C.

GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g Crème UHT 35%
 65 g Sucre inverti
 300 g MILLOT 74% 
 755 g Poids total

Porter à ébullition la crème et le sucre inverti.
 Verser progressivement sur le chocolat.
 Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 Utiliser aussitôt ou laisser cristalliser à la texture souhaitée.

GRUÉ CARAMÉLISÉ

35 g Sucre semoule
 12 g Eau
 65 g Grué de cacao
 5 g Beurre sec 84%
 117 g Poids total

Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C et ajouter, feu éteint, le grué.
 Mélanger jusqu'à cristallisation.
 Bien séparer les grains.
 Remettre le feu et caraméliser.
 Enfin de cuisson ajouter "une pointe" de beurre, refroidir sur le marbre tout en remuant, afin de dissocier parfaitement les grains de grué.

MONTAGE ET FINITION

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 ajouter 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 ajouter 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.