NOËL 2022

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

À deux pas de Noël

La magie de Noël est toujours au rendez-vous quand il s'agit de partager un moment autour d'un dessert. Au restaurant en tête à tête, ou en famille à la maison, le dessert est toujours le moment qui donne le sourire et fait briller les yeux !

Cette année c'est le regard de deux chefs que Valrhona a choisi de mettre à l'honneur pour vous proposer **8 recettes festives (artisanat et restauration)** et mettre en valeur ses produits.

Deux signatures pâtissières originales et singulières de MORGANE RAIMBAUD cheffe pâtissière du restaurant Alliance (Paris) et de **JÉRÉMY DEL VAL** Chef pâtissier à la création chez Dalloyau (Paris).
Respectivement sacrés du titre de **CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT** ils ont tous les deux des expériences jalonnées de succès dans des maisons prestigieuses qui ont forgées leur créativité et une précision du geste et des goûts qui les caractérisent pleinement.
Deux regards empreints de souvenirs de voyage et de souvenirs d'enfance, de poésie sucrée au juste équilibre et d'associations osées qui réveillent les papilles.
Une ode à la fraicheur, une modernité à chaque bouchée et un brin d'exotisme animé par une curiosité passionnée et l'envie de vous faire voyager.
2 personnalités, 2 parcours, 2 pâtisseries et la même envie de pousser toujours plus loin chaque détail, pour que ce moment de dégustation soit l'expérience unique qui marquera vos propres souvenirs.
Laissez-vous porter par leur créativité et la mise en musique virevoltante de la vanille, des épices, des fruits... autour du chocolat !

Morgane Raimbaud

Cheffe pâtissière - Restaurant Alliance (Paris)
Double Championne de France du dessert

Jérémy Del Val

Chef pâtissier Création - Dalloyau (Paris)
Champion de France du dessert

Sommaire

Portraits de chefs

Recettes Artisanat

par Jérémy Del Val

Couronne exotique p. 6
Bûche noisette citron p. 10
Bûche forêt p. 14
Fraîcheur coco p. 18

Recettes Restauration

par Morgane Raimbaud

Pomme cannelle p. 22
Coco Kalingo p. 24
Kumquatine p. 28
Trio de mignardises p. 32

Cheffe pâtissière
Restaurant Alliance (Paris)
Championne de France du dessert en 2016 et 2020

MORGANE RAIMBAUD

Cheffe pâtissière du restaurant parisien Alliance, couronnée double championne de France du dessert en 2016 et 2020, elle est aujourd'hui une pâtissière reconnue et plébiscitée pour sa créativité.
« Je viens d'une famille où l'on apprécie la bonne cuisine, où l'on aime faire le marché, découvrir de beaux produits et les cuisiner… »
C'est donc tout naturellement que je me suis d'abord tournée vers la cuisine avant mon apprentissage en pâtisserie qui a alors révélé ma vocation pour le sucré.
Auprès de Jean-Marie Hiblot au Plaza Athénée, Francois Daubinet au Taillevent, Michael Bartoccetti et Jonathan Chapuy au Shangri-La, je perfectionne ma technique, découvre le dessert de restaurant, l'exigence des maisons de luxe et développe ma propre identité.

Je rejoins en 2018 le chef Toshitaka Omiya et Shawn Joyeux au restaurant Alliance comme cheffe pâtissière où je propose des desserts raffinés, frais, légers et gourmands à la fois. Je joue avec les textures, les températures… pour raconter une histoire et transmettre l'émotion que j'ai eue à créer et préparer le dessert.

Herbes fraîches

Élégance

« Je recherche l'élégance et la finesse autant dans les saveurs que dans le visuel. »

Fruits

« Dans chaque recette j'intègre le fruit, les épices et les herbes car c'est vraiment ce qui me représente ! »

Précision

Épices

« Je travaille souvent sur les vanilles, les poivres et les thés. »

Chef pâtissier Création
Pâtisserie Dalloyau (Paris)
Champion de France du dessert en 2014

JÉRÉMY DEL VAL

Chef pâtissier à la création chez Dalloyau, couronné champion de France du dessert en 2014, j'ai toujours su que je voulais travailler en cuisine. *« Très tôt, j'ai été inspiré par mes grands-mères. J'ai commencé ma formation par un BEP en cuisine puis une formation en pâtisserie. »*
Inspiré par mes différents voyages à la rencontre de nouveaux produits dans des lieux aussi prestigieux que des hôtels 5 étoiles, un club privé de la plus belle marina de Majorque ou encore un restaurant gastronomique de Val Thorens, les Palaces de la Polynésie, Bora Bora et Tahiti, Monaco ou encore les tables étoilées de la Côte d'Azur.

Depuis 2014, je suis en charge de la création pâtissière pour la maison Dalloyau (Paris) et j'ai pour mission de concevoir tous les produits pour le réseau boutiques et pour la réception (des desserts à l'assiette jusqu'aux pièces cocktails).

Textures

« Ce qui est important pour moi dans un dessert c'est le goût et les textures.
Bien sûr le visuel est très important mais avant tout c'est le goût ! … Et si en plus je peux ajouter un peu de voyage dans les saveurs alors le pari est totalement gagné ! »

Goûts

Gourmandise

Voyages

Couronne exotique

Par Jérémy Del Val

Recette calculée pour 6 couronnes

CROUSTILLANT MAÏS AMANDE

285 g	**Sirop à 30 °B**
215 g	**Amande hachée**
85 g	**Quinoa soufflé**
85 g	**Sirop d'érable**
105 g	**Riz soufflé**
105 g	**Sirop d'érable**
160 g	**JIVARA 40%**
20 g	**Beurre de cacao**
380 g	**Amande 70%**
210 g	**Pâte pure d'amandes crues**
4 g	**Fleur de sel**
50 g	**Riz torréfié**
215 g	**Maïs grillé haché**
1920 g	Poids total

Faire bouillir le sirop à 30 °B, verser sur les amandes hachées et laisser reposer 20 min, égoutter puis caraméliser au four à 160 °C (≈25 min).
Mélanger à mi-cuisson.
Mélanger le quinoa soufflé avec le sirop d'érable puis caraméliser au four à 160 °C (≈20 min).
Mélanger à mi-cuisson.
Mélanger le riz soufflé avec le sirop d'érable puis caraméliser au four à 160 °C (≈20 min).
Mélanger à mi-cuisson.
Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40/45 °C, ajouter le praliné et la pâte pure d'amandes, la fleur de sel puis verser sur mélange caramélisé (amandes hachées, quinoa soufflé, riz soufflé) avec le riz torrefié et le maïs haché.
Compresser 250 g en cercle de diamètre 24 cm avec un cercle de diamètre 8 cm au centre.

CRÈME INFUSÉE POPCORN VANILLE

165 g	**Maïs pour popcorn**
1350 g	**Crème UHT 35%**
165 g	**Lait entier UHT**
8 g	**Gousse de Vanille bio de Madagascar**
6 g	**Gousse de Vanille de Tahiti**
1694 g	Poids total

Faire éclater les popcorns puis les sécher au four à 150 °C pendant 15 min.
Une fois froids, les mixer finement et les ajouter dans la crème froide, le lait et la vanille grattée *(graines et gousses)*.
Laisser infuser une nuit.
Le lendemain tiédir le mélange puis chinoiser.

CRÈME VANILLE POPCORN

125 g	**Lait entier UHT**
134 g	**Sucre semoule**
14 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
98 g	**Eau d'hydratation**
253 g	**Mascarpone**
1090 g	**Crème infusée au popcorn**
1714 g	Poids total

Faire bouillir le lait avec le sucre puis ajouter la masse gélatine.
Verser progressivement sur le mascarpone puis mélanger avec la crème infusée au popcorn.
Réserver au froid pendant 2 heures minimum.
Émulsionner au fouet *(attention à ne pas trop monter)*.

COMPOTÉE EXOTIQUE

305 g	**Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%**
130 g	**Fruit de la passion en purée 100%**
6 g	**Gousse de Vanille bio de Madagascar**
56 g	**Sucre semoule**
8 g	**Pectine NH**
1	**Citron vert**
505 g	Poids total

Chauffer la purée de mangue et fruit de la passion avec la vanille à 40 °C.
Ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition, puis ajouter le zeste et le jus du citron vert, mixer.
Couler 6 g de compotée dans les moules sphères Truffles 5 (Silikomart : 36.257.87.0065) et bloquer en cellule.

CRÉMEUX MANGUE POIVRE SAUVAGE

815 g	**Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%**
155 g	**Fruit de la passion en purée 100%**
5,6 g	**Poivre sauvage de Madagascar**
12 g	**Gousse de Vanille bio de Madagascar**
85 g	**Sucre**
23 g	**Pectine NH**
7 g	**Stabilisateur combiné**
130 g	**Jaune d'œuf**
195 g	**Beurre**
1428 g	Poids total

Faire bouillir les purées et faire infuser le poivre concassé et la vanille pendant 10 min. Chinoiser.
Chauffer la purée à 40 °C, ajouter le sucre mélangé à la pectine et au stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul), puis ajouter les jaunes d'oeufs et cuire le tout à 85 °C.
Refroidir à 40 °C et mixer avec le beurre pommade.
Couler 16 g de crémeux dans les moules sphères truffles 20 (Silikomart : 36.172.87.0065) et bloquer en cellule.

(suite de la recette page 8)

MONTAGE ET FINITION

QS Nappage Absolu Cristal
QS Assortiment formes bûche de Noël

Montage : Sur la couronne de croustillant, déposer 13 sphères de crémeux mangue-poivre sauvage, puis pocher des points de différentes tailles de crème vanille popcorn avec une douille de diamètre 12 *(environ 280 g)*.
Déposer dessus 13 sphères de compotée exotique et bloquer en cellule.

Finition : Au pistolet napper les couronnes avec le nappage Absolu et 10% d'eau.
Finaliser avec des décors chocolat une fois la couronne décongelée.

JIVARA 40%
LACTÉ, MALTÉ
& VANILLE
4658

AMANDE 70%
AMANDES VALENCIA
D'ESPAGNE
9015

ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRE
5010

BEURRE
DE CACAO
160

VALRHONA : Amande 70% (9015), Jivara 40% (4658), Beurre de cacao (160), Absolu Cristal (5010).

Bûche noisette citron

Par Jérémy Del Val

Recette calculée pour 14 bûches

CRUMBLE AMANDE NOISETTE

50 g	Poudre d'amandes blanchies
50 g	Poudre de noisettes brutes
100 g	Cassonade
100 g	Farine
1 g	Fleur de sel
100 g	Beurre sec 84%
400 g	Poids total

Mélanger la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, la cassonade, la farine tamisée et la fleur de sel au batteur (feuille) et ajouter le beurre froid en dés jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Passer le crumble au crible et le cuire à 150 °C pendant 18/20 minutes.

CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE

320 g	Sirop à 30 °B
210 g	Noisette hachée
130 g	Sirop d'érable
115 g	Riz soufflé
305 g	**JIVARA 40%**
430 g	**Noisette 60%**
90 g	Pâte pure de noisettes grillées
100 g	Riz torréfié
5 g	Fleur de sel
290 g	Crumble amande noisette
225 g	**Éclat d'or**
2220 g	Poids total

Verser le sirop bouillant sur les noisettes hachées et laisser macérer 20 minutes.
Égoutter, étaler sur plaque puis caraméliser à 160 °C (≈25 min), mélanger à mi-cuisson.
Mélanger le sirop d'érable froid avec le riz soufflé, l'étaler sur plaque et caraméliser à 160 °C (≈20 min).
Mélanger à mi-cuisson.
Faire fondre le chocolat à 40/45 °C, ajouter le praliné et la pâte de noisettes et verser sur le mélange caramélisé, le crumble, l'Éclat d'or, le riz torréfié et la fleur de sel.

BISCUIT DACQUOISE NOISETTE BRUTE (recette pour une feuille 60 x 40 cm)

395 g	Farine de noisettes grillées
395 g	Sucre glace
20 g	Fécule
1,5 g	Sel fin
500 g	Blanc d'œuf
38 g	Sucre semoule
955 g	Poids total

Mélanger la farine de noisettes avec le sucre glace, la fécule et le sel.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre semoule.
Incorporer à la main les poudres préalablement mélangées.
Cuire à 180 °C 15/20 minutes.

CONFIT CITRON

390 g	Zeste de citron jaune
585 g	Sucre semoule
975 g	Jus de citron jaune
1950 g	Poids total

Prélever avec un économe les zestes de citron jaune, retirer au maximum le ziste *(partie blanche)*.
Blanchir trois fois, départ eau froide puis cuire les zestes blanchis avec le sucre et le jus de citron à 107 °C, mixer.

CRÉMEUX BAHIBE NOISETTE

680 g	Lait entier UHT
650 g	Crème UHT 35%
3	Citrons jaunes
255 g	Jaune d'œuf
80 g	Sucre semoule
5 g	Gélatine 220 Bloom
25 g	Eau d'hydratation
790 g	**BAHIBE 46%**
265 g	Pâte pure de noisettes torréfiées
2750 g	Poids total

Bouillir le lait et la crème et laisser infuser les zestes de citron pendant 10 min. Chinoiser.
Cuire à 83 °C la crème, le lait, les jaunes mélangés au sucre puis ajouter la masse gélatine.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat, mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la pâte de noisettes.
Refroidir à 45 °C, mixer.

GANACHE MONTÉE BAHIBE VANILLE

297 g	Crème UHT 35%
33 g	Glucose liquide
33 g	Cremsucre en pâte
6 g	Gousse de vanille bio de Madagascar
358 g	**BAHIBE 46%**
450 g	Crème UHT 35%
1172,5 g	Poids total

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose, le cremsucre (sucre inverti) et la vanille.
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide.
Mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.

(suite de la recette page 12)

APPAREIL À ROCHER

500 g	**BAHIBE 46%**	Fondre le chocolat avec le beurre de cacao, ajouter l'huile et les noisettes croquantes hachées. Température d'utilisation 35 °C.
50 g	**Beurre de cacao**	
30 g	Huile de pépins de raisin	
150 g	Noisette croquante hachée	
730 g	Poids total	

GEL CITRON

200 g	**Absolu Cristal**	Mélanger tous les ingrédients à froid.
70 g	**Citron Femminello en purée 100%**	
QS	**Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar**	
QS	**Mini carrés d'or 1,5mm**	
270 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

QS	**Feuille de chêne chocolat lait**

Montage : Dans un cadre 60 cm x 40 cm / hauteur 3.5 cm, étaler 1700 g de croustillant chocolat noisette, déposer la feuille de biscuit dacquoise, puis étaler 800 g de confit de citron, couler 2600 g de crémeux Bahibe noisette.
Détailler des rectangles de 27.5 x 5 cm (1 cadre = 14 bûches), puis pocher la ganache montée Bahibe noisette avec une douille St-Honoré ou une poche coupée.

Finitions : Au pistolet napper la ganache avec le nappage Absolu Cristal et 10% d'eau.
Tremper la bûche à hauteur du cadre dans l'appareil rocher à 35 °C.
Réaliser des points de gel citron dans le creux du pochage de ganache montée et déposer des éclats de noisettes.
Finaliser avec des décors en chocolat.

JIVARA 40%
LACTÉ, MALTÉ
& VANILLE
4658

BAHIBE 46%
Cacao Pur République Dominicaine
CACAOTÉ, CÉRÉALES
& FRUITS MÛRS
9997

NOISETTE 60%
NOISETTES ROMAINES
D'ITALIE
2258

ÉCLAT D'OR
BRISURE DE CRÊPE DENTELLE
8029

VALRHONA : Jivara (4658) Bahibe (9997), Noisette 60% (2258), Éclat d'Or (8029), Beurre de cacao (160), Absolu Cristal (5010).

Bûche forêt

Par Jérémy Del Val

Recette calculée pour 6 grands moules bûches fond plat (Réf. 33976)

BISCUIT MOELLEUX NOIX DE PÉCAN (recette pour 1 cadre)

295 g	Beurre sec 84%
355 g	Noix de pécan crue
310 g	Amande Largueta naturelle
104 g	Cassonade
81 g	Fécule
6 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
433 g	Œuf entier
210 g	Miel
264 g	Blanc d'œuf
53 g	Sucre semoule
2110 g	Poids total

Réaliser un beurre noisette.
Mixer les noix de pécan, les amandes brutes, la cassonade, la fécule et la vanille au robot coupe.
Ajouter les œufs, le miel, émulsionner légèrement puis ajouter le beurre noisette refroidi à 60 °C.
Incorporer à la main les blancs montés, serrés au sucre.
Étaler 2000 g en plaque à rebord, cuire à 165 °C pendant environ 25 min.

CROUSTILLANT PÉCAN (recette pour 1 cadre)

252 g	**JIVARA 40%**
700 g	**Pécan 50%**
280 g	Pâte pure de noix de pécan
5,5 g	Fleur de sel
490 g	**Éclat d'or**
140 g	Noix de pécan caramélisée
1868 g	Poids total

Faire fondre le chocolat à 40 °C puis ajouter le praliné, la pâte pure de noix de pécan et la fleur de sel, réchauffer le tout à 35 °C puis ajouter l'Éclat d'or et les noix de pécan hachées.

CUBES DE POIRES POCHÉES

3000 g	Poire fraîche
3 L	Eau
900 g	Sucre semoule
8 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
2	Oranges
1	Citron jaune
5 g	Acide citrique
6910 g	Poids total

Éplucher les poires et les tailler en cubes d'environ 1 cm x 1 cm.
Faire bouillir l'eau, le sucre et la vanille (*graines et gousses*), ajouter les zestes d'agrumes, faire infuser 10 minutes puis chinoiser.
Faire bouillir puis ajouter les cubes de poires.

COMPOTÉE DE POIRES POCHÉES AUX BAIES DES CIMES (recette pour 1 cadre)

1410 g	Poire William verte en purée 100%
12 g	Gousse de Vanille bio de Madagascar
112 g	Sucre semoule
26 g	Pectine NH
3,75 g	Gomme Xanthane Pure
3	Citrons jaunes
1250 g	Cube de poires pochées
1,5 g	Baie de cimes
2815 g	Poids total

Faire chauffer la purée de poires à 40 °C avec la vanille, ajouter le sucre mélangé à la pectine et à la xanthane.
Faire bouillir le tout, en fin de cuisson ajouter le zeste et le jus de citron jaune et les baies des cimes réduites en poudre *(fines et tamisées)*, puis les cubes de poires pochées égouttés.

MOUSSE CHOCOLAT KALINGO

630 g	Jaune d'œuf
270 g	Œuf entier
465 g	Sucre semoule
315 g	Eau
570 g	Lait entier UHT
1686 g	**KALINGO 65%**
2076 g	Crème UHT 35%
6022 g	Poids total

Pocher à 83 °C le mélange de jaunes d'œufs, œufs, sucre, eau et faire monter au batteur.
Chauffer le lait, verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange, mixer.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de la crème montée mousseuse.
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température, 50 °C et incorporer la pâte à bombe puis le reste de la crème montée mousseuse.

(suite de la recette page 16)

CRÉMEUX NOIX DE PÉCAN

150 g	**Crème UHT 35%**
5 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
25 g	**Eau d'hydratation**
525 g	**Pécan 50%**
188 g	**Crème UHT 35%**
0.75 g	**Fleur de sel**
894 g	Poids total

Chauffer la crème, ajouter la masse gélatine.
Verser en plusieurs fois sur le praliné pécan 50%.
Ajouter la crème froide en plusieurs fois en réalisant une émulsion.
Ajouter la fleur de sel. Mixer.

GLAÇAGE CHOCOLAT

380 g	**Crème UHT 35%**
190 g	**Glucose liquide DE40**
145 g	**Poudre de cacao**
520 g	**Sucre semoule**
200 g	**Eau**
24 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
120 g	**Eau d'hydratation**
55 g	**Cremsucre en pâte**
1634 g	Poids total

Tiédir la crème liquide avec le glucose liquide, ajouter la poudre de cacao.
Parallèlement cuire le sucre semoule et l'eau à 110 °C.
Incorporer le premier mélange, la gélatine réhydratée et la cremsucre, mixer.
Laisser reposer de préférence une nuit.
Utilisation à 26/28 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS	**Petite poire au sirop**
QS	**Noix de pécan caramélisée**
QS	**Sapin pur chocolat noir et Dulcey**
QS	**Carnet carrés d'or 80 mm**

Montage : Dans un cadre étaler 1800 g de croustillant pécan, déposer le biscuit sur le dessus.
Étaler 2600 g de compotée de poires et bloquer en cellule.
Détailler des bandes de 53,5 cm x 6 cm / 1 cadre (= 6 inserts).
Dans les **« Moules bûche grand fond plat VALRHONA (réf. 33976) »** pocher 1 kg de mousse Kalingo, déposer les bandes d'insert, lisser et bloquer en cellule.

Finitions : Démouler les bûches, les couper en trois, puis glacer avec le glaçage chocolat à 26/28 °C.
Au centre de la bûche pocher des points de différentes tailles de crémeux noix de pécan (environ 70 g).
Finaliser le décor avec des quarts de poire brûlées au chalumeau, des demi-noix de pécan caramélisées et quelques points de feuille d'or.

KALINGO 65%
Cacao Pur Grenade
ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE
9789

PÉCAN 50%
AMANDES VALENCIA D'ESPAGNE
11937

POUDRE DE CACAO
159

MOULE BÛCHE FOND PLAT
54 X 8,5 X 7 CM
33976

VALRHONA : Jivara 40% (4658), Pécan 50% (11937), Éclat d'or (8029), Poudre de cacao (159), Kalingo 65% (9789), Moule bûche fond plat (33976).

Fraîcheur coco

By Jérémy Del Val

Recette calculée pour 50 petits gâteaux

BISCUIT MOELLEUX BANANE

385 g	Purée de bananes
460 g	Pâte d'amandes 55%
5 g	Pâte de gousses de vanille bio de Madagascar
50 g	Farine de blé Tradition Française
350 g	Œuf entier
40 g	Jaune d'œuf
46 g	Sucre muscovado
100 g	Beurre sec 84%
100 g	Blanc d'œuf
20 g	Sucre semoule
1558 g	Poids total

Mixer la purée de bananes avec la pâte d'amandes, la vanille, la farine, les œufs entiers, les jaunes, le sucre muscovado et incorporer le beurre fondu 50/55 °C.
Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre semoule.
Mélanger les deux masses à la main délicatement.
Étaler à 1.5 kg en plaque et cuire à 170 °C 18/20 minutes.

ANANAS RÔTI

1000 g	Ananas frais
40 g	Beurre sec 84%
20 g	Cassonade
1060 g	Poids total

Éplucher l'ananas puis le couper en brunoise.
Faire chauffer le beurre puis ajouter la brunoise d'ananas, une fois toute l'eau évaporée, ajouter la cassonade et faire caramériser.
Une fois caramélisé le poids total doit correspondre à environ 500 g.

COMPOTÉE EXOTIQUE

42 g	Eau
150 g	Sucre semoule
130 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
65 g	Fruit de la passion en purée 100%
12 g	Gousse de Vanille de Tahiti
13 g	Gélatine poudre 220 Bloom
65 g	Eau d'hydratation
1	Citron vert
500 g	Ananas rôti
500 g	Mangue fraîche
3.5 g	Baie de Timur
1480 g	Poids total

Cuire l'eau et le sucre semoule à 125 °C.
Décuire avec les purées de fruits vanillées chaudes et recuire le tout à 107 °C.
Ajouter la masse gélatine, le zeste, le jus du citron vert, la brunoise d'ananas rôti, la mangue coupée en brunoise et la baie de Timur.
Mixer et tamiser.

CRÉMEUX AVOCAT

1080 g	Avocat frais
160 g	Jus de citron vert
115 g	Cassonade
230 g	Fruit de la passion frais
1585 g	Poids total

Mixer les avocats avec le jus de citron et la cassonade puis ajouter les graines de fruits de la passion.

MOUSSE NOIX DE COCO VANILLE

250 g	Crème de noix de coco 100%
6 g	Gousse de Vanille de Tahiti
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
25 g	Eau d'hydratation
1	Citron vert
65 g	Sucre semoule
250 g	Crème UHT 35%
601 g	Poids total

Faire chauffer une partie de la crème de noix de coco avec le sucre et la vanille, puis ajouter la masse gélatine, le reste de purée, le zeste et le jus du citron vert, mixer.
Une fois le mélange à 14/16 °C, ajouter la crème montée mousseuse.
Mouler en demi-sphères de 4 cm soit 10 g par moule.

(suite de la recette page 20)

GANACHE MONTÉE NOIX DE COCO VANILLE

250 g	**Crème de noix de coco 100%**
12 g	**Gousse de vanille de Tahiti**
333 g	**OPALYS 33%**
475 g	**Crème UHT 35%**
1070 g	Poids total

Faire chauffer la crème de noix de coco et la vanille, puis les verser en plusieurs fois sur le chocolat légèrement fondu.
Mixer et ajouter la crème petit à petit.
Mixer et chinoiser.
Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.
Monter au batteur avec le fouet *(Attention ne pas trop monter)*.

GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

138 g	**Eau**
300 g	**Sucre semoule**
300 g	**Sirop de glucose**
200 g	**Lait concentré sucré**
18,75 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
93,75 g	**Eau d'hydratation**
300 g	**OPALYS 33%**
1350 g	Poids total

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre semoule et le glucose.
Verser le sirop sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat blanc, mixer.
Réserver au réfrigérateur.
Le lendemain, chauffer le glaçage à 40 °C et utiliser à 24/26 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS	**OPALYS 33%**
QS	**Noix de coco râpée**

Anneaux en chocolat : Tabler le chocolat Opalys puis l'étaler sur une feuille guitare.
Détailler des bandes de 3.5 cm, déposer une feuille dessus et rouler autour d'un tube de diamètre 6 cm.

Montage : Dans des moules silicone diamètre 6 cm, garnir avec 25 g de compotée exotique, surgeler.
Ensuite venir rajouter 30 g de crémeux avocat et déposer un disque de biscuit moelleux banane. Surgeler.

Finitions : Glacer les dômes de mousse noix de coco avec le glaçage chocolat blanc, les saupoudrer légèrement de noix de coco râpée et les déposer sur le montage compotée/crémeux avocat.
Pocher la ganache montée coco tout autour avec une douille St-Honoré ou une poche coupée.
Cercler avec les anneaux chocolat blanc.
Finaliser avec votre logo et/ou un décor en chocolat.

OPALYS 33%
VANILLÉ
& TYPE LAIT FRAIS
8118

PÂTE D'AMANDES 55%
7942

VALRHONA : Pâte d'amandes 55% (7942), Opalys 33% (8118).

Pomme cannelle

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

GANACHE MONTÉE AZÉLIA

150 g	Crème UHT 35%
12 g	Gélatine 220 Bloom
60 g	Eau d'hydratation
74 g	**AZÉLIA 35%**
45 g	**Noisette 66%**
150 g	Crème UHT 35%
491 g	Poids total

Chauffer la crème, ajouter la masse gélatine hors du feu.
Verser sur le chocolat en 2 fois.
Mixer avec le praliné et la crème froide.
Figer 2 heures au froid.
Monter et débarrasser en poche munie d'une douille de 8 cm.

COMPOTE POMME CANNELLE

2	Pommes Golden
2	Bâtons de cannelle

Rincer les pommes.
Les déposer dans un cul de poule plastique avec la cannelle.
Bien filmer le cul de poule en entier.
Passer au micro-ondes 5 minutes *(cuisson dans leurs peaux)*.
Sortir les pommes et gratter la chair.
Mettre en poche et laisser refroidir.

BRIQUE BEURRE MIEL CANNELLE

50 g	Beurre sec 84%
1	Bâton de cannelle
50 g	Miel acacia
1	Paquet de feuilles de briques
100 g	Poids total

Fondre le beurre avec la cannelle et le miel.
Tailler des bandes de briques puis les badigeonner de beurre miel.
Sur un cercle graissé, enrouler les briques puis les cuire au four à 160 °C pendant 6 minutes.
Démouler en sortie de four.

GLACE NOISETTE

130 g	Lait entier UHT
0,8 g	Stabilisateur combiné
0,8 g	Sucre semoule
28 g	Jaune d'œuf
24 g	Sucre semoule
22 g	**Noisette 66%**
22 g	**AZÉLIA 35%**
227,6 g	Poids total

Chauffer le lait, ajouter en pluie le stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul) mélangé avec le sucre.
Donner une ébullition.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Cuire une crème anglaise.
Verser sur le praliné noisette et Azélia.
Stocker en Pacojet.

POMME CONFITE

2	Pommes Golden
50 g	Beurre sec 84%
50 g	Miel d'acacia
25 g	Jus de pomme
125 g	Poids total

Tailler des tranches de pommes de 7 mm d'épaisseur.
Les cuire et arroser dans le beurre-miel chaud puis déglacer au jus de pomme.
Finir au four à 180 °C pendant 5 minutes.

TABOULÉ DE POMMES GRANNY

1	Pomme granny
40 g	Raisin blond réhydraté au vinaigre de pomme
QS	Atsina cress
40 g	Compote pomme cannelle
80 g	Poids total

Tailler la pomme en fine brunoise, hacher les raisins, hacher l'atsina cress, mélanger l'ensemble et lier à la compote.

MONTAGE ET FINITION

QS	Poudre de noisettes torréfiées
QS	Cube de chocolat Azélia
QS	Éclat de noisettes torréfiées
QS	Atsina cress

À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, dresser et lisser une petite quantité de ganache montée.
Ensuite, venir saupoudrer de poudre de noisettes torréfiées. Enlever l'excédent.
Déposer 3 briques de différentes tailles.
Dresser la compote pomme cannelle, une tranche de pommes confites puis de la ganache montée et terminer par le taboulé de pommes granny.
Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de 12 mm de diamètre des gouttes dans l'assiette.
Venir déposer quelques cubes d'Azélia, des éclats de noisettes torréfiées et des jeunes pousses d'Atsina Cress.
Pacosser la glace et dresser une quenelle.

VALRHONA : Azélia 35% (11603), Noisette 66% (7531)

Coco Kalingo

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

GLACE AU GIMGEMBRE

150 g	**Lait entier UHT**
100 g	**Crème UHT 35%**
20 g	**Gingembre frais**
1,2 g	**Stabilisateur combiné**
30 g	**Sucre semoule**
25 g	**Jaune d'œuf**
2 g	**Sucre semoule**
2,5 g	**Poudre de gingembre**
330 g	Poids total

Chauffer le lait avec la crème, la poudre et le gingembre frais préalablement haché.
Ajouter le stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul) avec les 2 g de sucre et porter à ébullition.
Laisser infuser 15 min.
Chinoiser.
Blanchir les jaunes avec les 30 g de sucre et cuire à 84 °C.
Mixer et débarrasser dans un bol à PacoJet.
Surgeler.

MOUSSE COCO GINGEMBRE

100 g	**Crème de noix de coco 100%**
3 g	**Poudre de gingembre**
12 g	**Sucre semoule**
3,1 g	**Gélatine Poudre 220 Bloom**
15 g	**Eau d'hydratation**
100 g	**Crème UHT 35%**
234 g	Poids total

Chauffer la purée de noix de coco avec la poudre de gingembre et le sucre.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Laisser tiédir.
Foisonner la crème, puis l'ajouter au mélange coco gingembre.
Couler en tube.
Surgeler.

CRÉMEUX KALINGO

80 g	**Crème UHT 35%**
80 g	**Lait entier UHT**
30 g	**Jaune d'œuf**
0,85 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
4 g	**Eau d'hydratation**
100 g	**KALINGO 65%**
25 g	**Sucre semoule**
320 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés *(sans blanchir)* avec le sucre.
Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GEL CORIANDRE

1	**Bouquet de coriandre**
125 g	**Eau**
3 g	**Agar-Agar**
12 g	**Sucre semoule**
50 g	**Citron vert en purée 100%**
190 g	Poids total

Prélever les feuilles des tiges de coriandre.
Chauffer l'eau avec les tiges, ajouter l'agar-agar additionné au sucre et porter à ébullition.
Chinoiser et laisser prendre à température ambiante.
Une fois froid, mixer avec les feuilles de coriandre et la purée de citron vert.
Débarrasser en poche sans douille.
Stocker à 4 °C.

CRÈME ANGLAISE KALINGO GINGEMBRE

80 g	**Crème UHT 35%**
140 g	**Lait entier UHT**
40 g	**Jaune d'œuf**
30 g	**Sucre semoule**
60 g	**KALINGO 65%**
5 g	**Gingembre en poudre**
355 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait, la poudre de gingembre et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

50 g	**KALINGO 65%**
50 g	**Œuf entier**
40 g	**Sucre semoule**
16 g	**Farine T55**
45 g	**Beurre sec 84%**
6 g	**Levure chimique**
207 g	Poids total

Fondre le beurre avec le chocolat, blanchir les oeufs avec le sucre, la farine et la levure.
Verser sur le premier mélange.
Couler en cadre et cuire à 160 °C 12 minutes.

(suite de la recette page 26)

GRESSIN AU CHOCOLAT

50 g	Farine T45
20 g	Sucre semoule
18 g	Beurre sec 84%
12 g	Œuf entier
QS	KALINGO 65%

Mélanger tous les éléments.
Laisser reposer 2 heures.
Faire des petits rouleaux puis les cuire au four à 165 °C 10 minutes.
Une fois cuits et refroidis, les tremper dans le chocolat Kalingo précristallisé.
Laisser cristalliser.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

QS	Coriandre Cress
QS	Fleurs de coriandre
QS	Noix de coco râpée

Réaliser la glace au gingembre et la stocker à -18 °C.
Réaliser la mousse coco gingembre, le crémeux Kalingo, le gel coriandre et la crème anglaise Kalingo gingembre.
Détailler les tubes de mousse coco en plusieurs longueurs. Les laisser revenir un petit peu à température puis les rouler dans la coco râpée.
Réaliser l'appareil moelleux au chocolat. Une fois cuit, détailler des bandes de la même taille que les tubes coco.
Terminer en réalisant les gressins chocolat. Une fois cuits et refroidis, les tremper dans le chocolat Kalingo precristallisé. Laisser cristalliser.

Dresser le crémeux à l'aide d'un chablon dans le fond de l'assiette.
Déposer les morceaux de moelleux chocolat.
Venir déposer les tubes coco sur le moelleux.
Ajouter quelques morceaux de gressins Kalingo.
Dresser quelques points de gel coriandre et disposer quelques pousses de coriandre cress ainsi que des fleurs de coriandre.
Pacosser la glace gingembre et dresser une quenelle.

KALINGO 65%
Cacao Pur Grenade
ÉQUILIBRÉ, FRUITS MÛRS & GOUSSE DE VANILLE
9789

Tendances

Un brin de folie dans votre dessert ?

✶ Surprenantes et ludiques, les herbes fraîches sont la petite touche personnelle de Morgane pour finaliser ses desserts.

✶ Saveur douce anisée de **l'Atsina Cress** ou plus piquant de la **Coriandre,** les herbes fraîches apportent la petite touche d'originalité et **un goût vert très frais qui sublimera vos desserts !**

VALRHONA : Kalingo 65% (9789).

Kumquatine, fleur d'oranger & Macaé

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour 15 personnes

SIPHON MACAÉ FLEUR D'ORANGER

200 g	Lait entier UHT
48 g	Crème UHT 35%
16 g	Jaune d'œuf
1,4 g	Gélatine poudre 220 Bloom
7 g	Eau d'hydratation
8 g	Sucre semoule
120 g	**MACAÉ 62%**
5,5 g	Fleur d'oranger
298 g	Poids total

Chauffer le lait, la crème.
Blanchir les jaunes avec le sucre, réaliser une crème anglaise.
Ajouter la masse gélatine hors du feu.
Émulsionner sur le chocolat en 2 fois.
Ajouter la fleur d'oranger et mixer.
Laisser figer 2 heures au froid, puis passer en siphon, gazer à 2 cartouches.

CRÉMEUX MACAÉ

80 g	Crème UHT 35%
80 g	Lait entier UHT
25 g	Sucre semoule
30 g	Jaune d'œuf
1,5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
7,5 g	Eau d'hydratation
100 g	**MACAÉ 62%**
325 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés *(sans blanchir)* avec le sucre.
Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois.
Ajouter, la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GAVOTTE CACAO

40 g	Lait entier UHT
20 g	Beurre sec 84%
55 g	Sucre semoule
30 g	Farine T45
4 g	**Poudre de cacao**
150 g	Poids total

Chauffer le lait et le beurre, verser sur les autres ingrédients. Mixer.
Couler sur Silpat, cuire à 170 °C 10 minutes.
Casser des morceaux puis repasser au four 4 minutes entre deux Silpats afin de les courber à la main.

SABLÉ CASSONNADE CACAO

100 g	Farine T45
80 g	Beurre sec 84%
70 g	Cassonnade
40 g	Poudre d'amande
5 g	**Poudre de cacao**
30 g	Œuf entier
325 g	Poids total

Sabler tous les ingrédients sauf les œufs.
Une fois le mélange homogène, terminer en ajoutant les œufs.
Abaisser à 3 mm.
Stocker à 4 °C.
Détailler des sablés en formes de gouttes de deux tailles différentes.
Cuire entre 2 Silpains à 165 °C pendant 11 minutes.

GLACE YAOURT MANDARINE

170 g	Purée de mandarines
70 g	Sucre semoule
3,3 g	Stabilisateur combiné
116 g	Yaourt grec
17 g	Citron vert lime de perse en purée 100%
0,5 g	Fleur d'oranger
377 g	Poids total

Chauffer la purée de mandarines avec le sucre préalablement mélangé au stabilisateur combiné (25% gomme de guar + 25% gomme de caroube + 50% natur emul).
Faire refroidir ce mix.
Verser sur le yaourt et la purée de citron vert puis mixer.
Aromatiser avec la fleur d'oranger.
Débarrasser en bol à Pacojet.
Surgeler puis stocker à -18 °C.

MARMELADE KUMQUATINE

240 g	Kumquatine
100 g	Sucre semoule
140 g	Purée de mandarines
480 g	Poids total

Tailler en quatre les kumquatines et épépiner.
Mixer dans un robot coupe avec les autres ingrédients puis laisser réduire à feu moyen.

(suite de la recette page 30)

SALADE D'AGRUMES ET AGRUMES FRAIS

1	**Mandarine en segment**
2	**Kumquatines hachées**
50 g	**Marmelade kumquatine**
50 g	Poids total

Tailler les segments en morceaux, ajouter la kumquatine hachée puis lier à la marmelade.
Réserver à 4 °C.

ZESTE DE KUMQUATINE DEMI-CONFIT

100 g	**Sucre semoule**
200 g	**Eau**
2	**Kumquatines**
300 g	Poids total

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau.
Récupérer l'écorce de kumquatine puis la tailler en julienne.
Confire à feu doux la julienne dans le sirop.

MONTAGE ET FINITION

QS	**Rondelle de kumquat (3p/assiette)**
QS	**Segment de mandarines (4p/assiette)**
QS	**Larme noire chocolat**
QS	**Pétale de fleur de jasmin**

Dresser de façon harmonieuse les « gouttes » de sablé cassonnade cacao, le crémeux Macaé à l'aide d'une douille de Ø 8 et la salade d'agrumes.
Décorer avec des rondelles de kumquats et des segments de mandarines.
Déposer une forme en chocolat et la garnir de siphon Macaé.
Déposer ensuite les morceaux de gavottes et la quenelle de glace yaourt mandarine.
Finaliser en déposant des pétales de fleur de jasmin.

MACAÉ 62%
Cacao Pur Brésil
FRUITÉ, FRUITS SECS GRILLÉS & THÉ NOIR
6221

POUDRE DE CACAO
159

VALRHONA : Macaé 62% (6221), Poudre de cacao (159).

Trio de Mignardises

Par Morgane Raimbaud

Recette calculée pour une vingtaine de mignardises

Dôme cassis Caraïbe

SABLÉ DIAMANT CACAO

60 g	**Beurre sec 84%**
20 g	**Sucre semoule**
0,4 g	**Fleur de sel**
80 g	**Farine T45**
8 g	**Poudre de cacao**
168 g	Poids total

Sabler tous les ingrédients ensemble.
Etaler à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson.
Détailler des disques et les placer entre deux Silpains.
Cuire à 170 °C pendant 14 minutes.
NB: La taille des disques dépendra de la taille que vous souhaitez donner à votre mignardise.

PÉPITE CHOCOLAT

60 g	**CARAÏBE 66%**
5 g	**Huile de pépins de raisin**
35 g	**Riz soufflé**
0,5 g	**Fleur de sel**
100 g	Poids total

Fondre le chocolat avec l'huile, ajouter le riz et la fleur de sel.
Mélanger et disposer sur une plaque, laisser cristalliser.

CRÉMEUX CASSIS

48 g	**Œuf entier**
30 g	**Sucre semoule**
40g	**Cassis Blackdown et Andorine en purée 100%**
1 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
5 g	**Eau d'Hydratation**
38 g	**Beurre sec 84%**
162 g	Poids total

Blanchir les œufs avec le sucre.
Ajouter la purée de cassis, porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée hors du feu puis le beurre.
Mixer.
Dresser en moule demi-sphère silicone.
Surgeler.

CRÉMEUX CARAÏBE

80 g	**Crème UHT 35%**
80 g	**Lait entier UHT**
30 g	**Jaune d'œuf**
25g	**Sucre semoule**
1,2 g	**Gélatine poudre 220 Bloom**
6 g	**Eau d'hydratation**
100 g	**CARAÏBE 66%**
323 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés *(sans blanchir)* avec le sucre.
Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.
Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

APPAREIL À PISTOLET CARAÏBE

100 g	**CARAÏBE 66%**
50 g	**Beurre de cacao**
150 g	Poids total

Fondre ensemble le chocolat et le beurre de cacao.
Garder en étuve à 45 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS	Poudre d'or
QS	Baie de genièvre
QS	**Poudre de cacao**

Réaliser et cuire les sablés diamants. Réaliser les pépites chocolat.
Une fois cristallisées, les rouler dans la poudre de cacao et la poudre d'or.
Réaliser le crémeux cassis.
Une fois surgelé, démouler les demi-sphères.
À l'aide d'un cure dent, les tremper dans l'appareil à pistolet Caraïbe préalablement fondu à 45°C.
Les déposer sur les sablés diamants.
Pocher le crémeux Caraïbe sur la demi-sphère, saupoudrer de poudre de baie de genièvre, disposer des éclats de pépites chocolat.

CARAÏBE 66%
ÉPICES SUCRÉES, GRILLÉ & AMERTUME

4654

✷ Larme amandes Araguani

CRÉMEUX ARAGUANI

120 g	Crème UHT 35%
120 g	Lait entier UHT
30 g	Jaune d'œuf
20 g	Sucre semoule
110 g	**ARAGUANI 72%**
400 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés *(sans blanchir)* avec le sucre.
Cuire le tout "a la nappe" a 84/85 °C.
Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

BROWNIE AMANDE

45 g	**CARAÏBE 66%**
85 g	Beurre sec 84%
30 g	Jaune d'œuf
60 g	Sucre semoule
60 g	Cassonnade
20 g	Farine T55
6 g	**Poudre de cacao**
45 g	Blanc d'œuf
351 g	Poids total

Fondre le chocolat avec le beurre, blanchir les jaunes avec les sucres et ajouter la farine et le cacao préalablement tamisés.
Monter les blancs mousseux et les incorporer dans le premier mélange.
Dresser à l'aide d'une poche l'appareil à brownie dans une « petite goutte d'eau sucrée vanille » La Rose Noire *(environ 1/3 en hauteur)*, déposer sur le brownie une amande dans le sens du fond de tarte.
Cuire 5 minutes à 170 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS	Petite goutte d'eau sucrée vanille
QS	**Amande 70%**
QS	**Grué de cacao**
QS	Oxalys pourpre

Réaliser le crémeux Araguani.
Une fois l'appareil à brownie réalisé et cuit, dresser du praliné amande dessus.
Terminer en garnissant de crémeux.
Saupoudrer de poudre de grué, pocher en vague le crémeux, déposer une oxalys pourpre.

ARAGUANI 72%
Cacao Pur Vénézuela
ÉPICES SUCRÉES,
BOISÉ & CORSÉ
4656

✷ Chou-cahuète

GANACHE CACAHUÈTE

150 g	Crème UHT 35%
1,7 g	Gélatine poudre 220 Bloom
8,5 g	Eau d'Hydratation
30 g	**Pâte de cacahuètes 70%**
50 g	**JIVARA 40%**
100 g	Crème UHT froide
340 g	Poids total

Chauffer la crème, ajouter la gélatine préalablement réhydratée hors du feu.
Verser sur la pâte de cacahuètes et le chocolat en plusieurs fois.
Mixer et incorporer la crème froide.
Stocker.

CRAQUELIN CACAO

50 g	Beurre sec 84%
62 g	Cassonnade
62 g	Farine T55
10 g	**Poudre de cacao**
184 g	Poids total

Mélanger tous les ingrédients froids ensemble, étaler cette pâte sur 2 mm d'épaisseur et réserver au surgélateur.
Détailler à l'emporte-pièce ou à l'aide d'une douille en fonction de la taille de vos choux.

CHOUX

125 g	Eau
6 g	Poudre de lait
2 g	Sucre semoule
2 g	Fleur de sel
62 g	Farine T55
62 g	Beurre
5 g	**Poudre de cacao**
112 g	Œufs
376 g	Poids total

Chauffer l'eau avec la poudre de lait, le sucre, le sel et le beurre.
À ébullition, verser la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés hors du feu.
Cuire 2 minutes sur le feu.
Laisser refroidir en laissant tourner dans le batteur à la feuille, puis ajouter les œufs en plusieurs fois.
Pocher les choux.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache cacahuète et laisser cristalliser.
Réaliser le craquelin et la pâte à choux. Dresser les choux et déposer le craquelin, cuire à 180 °C 15 minutes. Couper les choux aux deux-tiers de la hauteur. Garnir de praliné le fond des choux.
Dresser à l'aide d'une poche la ganache puis décorer avec quelques éclats de cacahuètes et du praliné coulant.
Refermer avec les choux.

PÂTE DE CACAHUÈTES 70%
19864

CONCEPTION ET RÉALISATION : VALRHONA SELECTION © 03/2022 - FR_25707 - CRÉDITS PHOTOS : PHILIPPE BARRET - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE - www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr - Service Client France : 04 75 09 26 38