



Tangerika



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



BISCUIT MOELLEUX À L'AMATIKA

150 g	AMATIKA 46%
50 g	Huile de tournesol
70 g	Farine de blé tendre
2 g	Bicarbonate de soude
2 g	Sel
4,5 g	Potato whip Sosa
110 g	Eau

Faire fondre l'AMATIKA et l'huile de tournesol dans un cul de poule à 45 °C.
 Dans un cul de poule, mélanger la farine de blé, le bicarbonate de soude, le sel et le potato whip.
 Pétrir le mélange AMATIKA et huile fondus, ingrédients secs et eau pendant 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
 Verser la pâte sur une toile de cuisson Silpat et l'étaler sur 5 mm d'épaisseur.
 Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes.
 Cuire au four à 200 °C pendant 6-7 minutes.
 Réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.
 Découper des disques de 6 cm de diamètre.

CARAMEL À LA CLÉMENTINE ET AUX NOISETTES

175 g	Sirope de glucose Sosa
175 g	Sucre
135 g	Eau
60 g	Pâte de noisettes
60 g	Beurre de cacao
50 g	Jus de clémentine
5 g	Lécithine de soja liquide Sosa
2 g	Sel

Dans une casserole, mélanger le sirop de glucose et le sucre, et faire chauffer à 200 °C.
 Verser les 135 g d'eau (préalablement chauffée) au fur et à mesure. Une fois que toute l'eau est versée, faire chauffer jusqu'à atteindre 108 °C.
 Mettre le caramel, la pâte de noisettes, le beurre de cacao, le jus de clémentine, la lécithine et le sel dans un pichet, puis émulsionner avec un Turmix.
 Laisser refroidir à 35 °C et émulsionner avec un Turmix.
 Verser dans un moule en silicone de 5-6 cm de diamètre et de 1,5-2 cm de hauteur. Réserver au congélateur.

CRÉMEUX À L'ABRICOT ET À LA CLÉMENTINE

220 g	Purée d'abricots (10 % de sucre)
42 g	Jus de clémentine
12 g	Inuline à froid Sosa
2,4 g	Pectine NH Sosa
0,6 g	Gomme de caroube Sosa
3 g	Natur emul Sosa
30 g	Huile de coco désodorisée

Dans une casserole, mélanger la purée d'abricots et le jus de clémentine. Chauffer jusqu'à atteindre 30 °C.
 Dans un cul de poule, mélanger l'inuline, la pectine et la gomme de caroube. Verser dans la casserole au fur et à mesure, en remuant constamment.
 Chauffer jusqu'à atteindre 85 °C.
 Dans un pichet, mixer les ingrédients de la casserole, le natur emul et l'huile de coco.
 Laisser refroidir à 55 °C et émulsionner à nouveau.
 Verser un peu de crèmeux sur le caramel et réserver au congélateur.

MERINGUE

100 g	Aquafaba
45 g	Glucose atomisé Sosa
30 g	Inuline à froid Sosa

Monter l'aquafaba en neige. Verser le glucose et l'inuline.
 Mélanger à vitesse moyenne pendant 5 minutes pour dissoudre les ingrédients secs.
 Monter à vitesse élevée pendant 1 minute.

MOUSSE AMATIKA

130 g	Eau
40 g	Jus de clémentine
1,2 g	Sel
200 g	AMATIKA 46 %
40 g	Pâte de noisettes
170 g	Meringue

Dans une casserole, mélanger l'eau, le jus de clémentine et le sel. Chauffer jusqu'à atteindre 45 °C.
 Faire fondre l'AMATIKA et la pâte de noisettes à 45 °C.
 Émulsionner le liquide de la casserole avec l'AMATIKA et la pâte de noisettes.
 Verser sur la meringue au fur et à mesure, en remuant constamment.
 Remplir un moule Universo 90 aux deux tiers avec la mousse récemment préparée, déposer l'insert caramel, le crèmeux et un disque de biscuit.
 Réserver au congélateur pendant 24 heures.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

190 g	Eau
20 g	Cacao en poudre
50 g	Sirope de glucose
115 g	Sucre
1 g	Sel
190 g	ANDOA NOIRE 70 %
9 g	Lécithine de soja liquide Sosa

Dans une casserole, mélanger l'eau, le cacao, le glucose, le sucre et le sel.
 Chauffer jusqu'à ébullition.
 Verser sur le chocolat et la lécithine de soja.
 Émulsionner avec un Turmix.
 Laisser refroidir le glaçage à 38 °C.
 Émulsionner en veillant à ne pas faire de bulles.
 Réserver au réfrigérateur.

NOUGATINE AUX AMANDES

30 g	Eau
65 g	Margarine
30 g	Sirope de glucose
80 g	Sucre
1,5 g	Pectine NH
1 g	Sel
20 g	Grué de cacao (facultatif)
100 g	Amandes

Dans une casserole, mélanger l'eau, la margarine et le sirop de glucose. Chauffer à 45 °C.
 Dans un cul de poule, mélanger le sucre, la pectine et le sel.
 Verser dans la casserole, mélanger jusqu'à dissolution de la pectine.
 Chauffer jusqu'à ébullition.
 Ajouter le grué et les amandes.
 Chauffer pendant 30 secondes à feu moyen.
 Verser sur une toile de cuisson Silpat.
 Laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.
 Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la préparation soit dorée sur toute la surface.
 Laisser refroidir 1 minute à température ambiante et découper des cercles de 3-4 cm de diamètre.
 Décorer chaque pièce.

MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'un emporte-pièces de 6 cm de diamètre, découper le biscuit moelleux puis le réserver au congélateur. Démouler l'insert au crèmeux à l'abricot et au caramel de noisettes, puis réserver au congélateur. Réserver la nougatine dans un Tupperware avec du gel de silice afin qu'elle ne prenne pas l'humidité avant d'être utilisée. Mettre la mousse dans une poche à douille.

Montage : Verser 45 g de mousse dans le moule Universo 90 de Silikomart, déposer l'insert au centre de la mousse, appuyer un peu.

Déposer le biscuit moelleux en veillant à ce qu'il soit le plus froid possible, puis bien appuyer. Réserver au congélateur pendant 24 heures.

Finition : Faire fondre le glaçage à 40 °C, émulsionner avec un Turmix pour enlever les bulles. Laisser refroidir un peu, à une température de 36-38 °C.

Une fois démolées et bien congelées, déposer les pièces sur une grille. Les glacer avec le glaçage au chocolat. Tempérer du chocolat ANDOA NOIRE ou AMATIKA, et en verser un peu sur un ruban pâtissier en PVC de 4 cm de haut et de 24 cm de large. Laisser cristalliser un peu, puis découper les bords en diagonale. Enrouler dans un cercle de 7 cm et laisser cristalliser. Décorer le dessert avec la bande de chocolat et la nougatine aux amandes.

+ le Mot du Chef +

Pourquoi ces associations de saveurs avec Amatika 46 % ? Amatika contient des amandes et a un goût de chocolat très agréable, il est délicieux. On peut l'associer à quasiment tous les types de créations contenant des fruits secs ou des fruits.