



Tangerika



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

BISCUIT MOELLEUX À L'AMATIKA

150 g	AMATIKA 46%	Faire fondre l'AMATIKA et l'huile de tournesol dans un cul de poule à 45 °C.
50 g	Huile de tournesol	Dans un cul de poule, mélanger la farine de blé, le bicarbonate de soude, le sel et le potato whip.
70 g	Farine de blé tendre	Pétrir le mélange AMATIKA et huile fondus, ingrédients secs et eau pendant 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2 g	Bicarbonate de soude	Verser la pâte sur une toile de cuisson Silpat et l'étaler sur 5 mm d'épaisseur.
2 g	Sel	Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes.
4,5 g	Potato whip Sosa	Cuire au four à 200 °C pendant 6-7 minutes.
110 g	Eau	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	Dans une casserole, mélanger le sirop de glucose et le sucre, et faire chauffer à 200 °C.
175 g	Sucre	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.
135 g	Eau	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.
60 g	Pâte de noisettes	Laisser refroidir à 35 °C et émulsionner avec un Turmix.
60 g	Beurre de cacao	Verser dans un moule en silicone de 5-6 cm de diamètre et de 1,5-2 cm de hauteur. Réserver au congélateur.
50 g	Jus de clémentine	
5 g	Lécithine de soja liquide Sosa	
2 g	Sel	

CRÉMEUX À L'ABRICOT ET À LA CLÉMENTINE

220 g	Purée d'abricots (10 % de sucre)	Dans une casserole, mélanger la purée d'abricots et le jus de clémentine. Chauffer jusqu'à atteindre 30 °C.
42 g	Jus de clémentine	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.
12 g	Inuline à froid Sosa	Chauffer jusqu'à atteindre 85 °C.
2,4 g	Pectine NH Sosa	Dans un pichet, mixer les ingrédients de la casserole, le natur emul et l'huile de coco.
0,6 g	Gomme de caroube Sosa	Laisser refroidir à 55 °C et émulsionner à nouveau.
3 g	Natur emul Sosa	Verser un peu de crèmeux sur le caramel et réserver au congélateur.
30 g	Huile de coco désodorisée	

MERINGUE

100 g	Aquafaba	Monter l'aquafaba en neige. Verser le glucose et l'inuline.
45 g	Glucose atomisé Sosa	Mélanger à vitesse moyenne pendant 5 minutes pour dissoudre les ingrédients secs.
30 g	Inuline à froid Sosa	Monter à vitesse élevée pendant 1 minute.

MOUSSE AMATIKA

130 g	Eau	Dans une casserole, mélanger l'eau, le jus de clémentine et le sel. Chauffer jusqu'à atteindre 45 °C.
40 g	Jus de clémentine	Faire fondre l'AMATIKA et la pâte de noisettes à 45 °C.
1,2 g	Sel	Émulsionner le liquide de la casserole avec l'AMATIKA et la pâte de noisettes.
200 g	AMATIKA 46 %	Verser sur la meringue au fur et à mesure, en remuant constamment.
40 g	Pâte de noisettes	Remplir un moule Univero 90 aux deux tiers avec la mousse récemment préparée, déposer l'insert caramel, le crèmeux et un disque de biscuit.
170 g	Meringue	Réserver au congélateur pendant 24 heures.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

190 g	Eau	Dans une casserole, mélanger l'eau, le cacao, le glucose, le sucre et le sel.
20 g	Cacao en poudre	Chauffer jusqu'à ébullition.
50 g	Sirope de glucose	Verser sur le chocolat et la lécithine de soja.
115 g	Sucre	Émulsionner avec un Turmix.
1 g	Sel	Laisser refroidir le glaçage à 38 °C.
190 g	ANDOA NOIRE 70 %	Émulsionner en veillant à ne pas faire de bulles.
9 g	Lécithine de soja liquide Sosa	Réserver au réfrigérateur.

NOUGATINE AUX AMANDES

30 g	Eau	Dans une casserole, mélanger l'eau, la margarine et le sirop de glucose. Chauffer à 45 °C.
65 g	Margarine	Dans un cul de poule, mélanger le sucre, la pectine et le sel.
30 g	Sirope de glucose	Verser dans la casserole, mélanger jusqu'à dissolution de la pectine.
80 g	Sucre	Chauffer jusqu'à ébullition.
1,5 g	Pectine NH	Ajouter le gruë et les amandes.
1 g	Sel	Chauffer pendant 30 secondes à feu moyen.
20 g	Gruë de cacao (facultatif)	Verser sur une toile de cuisson Silpat.
100 g	Amandes	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 Univero 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.