





### BISCUIT TENDRE MILLOT 74%

180 g	Blanc d'œuf pasteurisé (1)	: Monter les blancs en neige avec l'albumine pendant 5 minutes, ajouter le sucre par intervalle pendant 7 minutes supplémentaires. Continuer jusqu'à obtention d'une meringue légère. Mélanger énergiquement au Turmix le chocolat fondu, les jaunes et les blancs d'œuf (2). Ajouter la farine d'amande. Mélanger la farine de riz, le cacao en poudre et la levure chimique, puis incorporer à la préparation précédente en mélangeant le tout au Turmix. Lorsque la meringue est prête, incorporer délicatement le mélange précédent à l'aide d'une spatule. Peser 200 grammes par moule de 30 x 40 cm et de 0,3 cm d'épaisseur. Recette pour 4 biscuits de 30 x 40 cm. Cuisson à 175°C, 50 % d'hygrométrie, pendant 7 minutes.
22 g	Albumine	
141 g	Sucre glace	
261 g	Blanc d'œuf pasteurisé (2)	
87 g	Jaune d'œuf pasteurisé	
152 g	MILLOT 74%	
109 g	Farine d'amande	
98 g	Farine de riz	
33 g	Cacao en poudre	
4,3 g	Bicarbonate de soude	

### COMPOTE CERISE-FRAMBOISE

250 g	Purée de cerise	: Faire chauffer les purées et le sucre à 90°C/100°C. Descendre à 70°C dans un bain marie inversé et ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Ajouter le jus de citron. Répartir dans un moule de 30 x 40 cm et de 0,3 mm, puis congeler. Recette pour 1 moule de 300 grammes.
112,5 g	Purée de framboise	
72,5 g	Sucre	
10,5 g	Feuilles de gélatine 200 Bloom	
4 g	Jus de citron	

### GANACHE MONTÉE À LA VANILLE

210 g	Crème 35% M.G.	: Faire chauffer la petite quantité de crème liquide, le sucre inverti et faire infuser la vanille pendant 15 minutes. Augmenter à 45°C et ajouter le glucose atomisé. Porter à ébullition et filtrer. Émulsionner avec le chocolat. Enfin, ajouter à froid la deuxième quantité de crème, mélanger au Turmix. Réserver au réfrigérateur toute une nuit. Monter la crème jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Répartir dans un moule de 30 x 40 cm et de 0,3 mm, puis congeler. Recette pour 2 moules de 300 grammes chacun.
100 g	IVOIRE 35%	
350 g	Crème 35% M.G.	
22,5 g	Sucre inverti en pâte	
22,5 g	Glucose atomisé	
1	Gousse de vanille	

### MONTAGE

Réaliser le montage des plaques de 30 x 40 cm élaborées précédemment. Biscuit au chocolat - ganache montée - biscuit au chocolat - compote - biscuit au chocolat - ganache montée et biscuit au chocolat. Surgeler. Répartir en portions de 3 x 2 cm et réserver dans un contenant hermétique jusqu'au moment de servir.

### ÉMULSION AU CHOCOLAT MILLOT 74%

200 g	MILLOT 74%	: Faire bouillir l'eau et émulsionner avec le chocolat fondu. Laisser reposer environ 10 minutes au réfrigérateur. Ajouter la lécithine de soja, mélanger et filtrer. Travailler au Turmix à 32°C/35°C. Réserver au réfrigérateur.
350 g	Eau	
40 g	Sucre	
2 g	Lécithine	

### FINITION

Une fois la préparation terminée, la travailler au Turmix pour intégrer la plus grande quantité de bulles d'air possible. Déposer les rectangles du montage précédent sur des grilles et les recouvrir de ce mélange émulsionné à l'aide d'une louche. Réserver pendant 5 minutes au congélateur et passer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### GLAÇAGE AU CACAO

238 g	Crème 35% M.G.	: Dans une casserole, verser le sucre inverti, la crème et le glucose liquide et porter à 60°C. Réaliser une ganache avec le cacao en poudre. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, porter à 125°C et réaliser une émulsion avec la ganache au cacao précédente. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Filtrer avec une passoire fine, écumer et laisser refroidir. Ajouter le nappage Absolu Cristal, mixer et passer au chinois. Réserver à température ambiante jusqu'à refroidissement. Réserver au réfrigérateur. Utiliser à 35°C.
322 g	Sucre	
119 g	Glucose liquide	
95 g	Eau	
36 g	Sucre inverti	
44 g	Feuilles de gélatine 200 Bloom	
89 g	Cacao en poudre	
200 g	Absolu Cristal neutre	

### MOUSSE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

212 g	Eau	: Mélanger au Turmix l'eau chauffée à 30°C et la gomme de caroube et laisser hydrater 15 minutes. Puis, ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées et l'émulsifiant. Verser sur le chocolat fondu à 45°C, émulsionner énergiquement au Turmix et filtrer à l'aide d'un chinois fin. Le mélange doit descendre à 32°C avant d'incorporer la meringue. Monter les blancs en neige pendant 4 minutes à l'aide d'un batteur réglé à vitesse maximale. Ajouter l'oligofructose et battre de nouveau pendant 6 minutes. Continuer jusqu'à obtention d'une meringue légère. Lorsque la meringue est prête, incorporer progressivement à la préparation précédente, à l'aide d'un batteur réglé à vitesse minimale. Finir de mélanger à l'aide d'une spatule, très délicatement. Verser dans le moule à demi-sphères de 3 cm de diamètre, puis congeler. Le poids par moule est de 15 grammes.
140 g	MILLOT 74%	
72,7 g	Blancs d'œufs	
42,8 g	Oligofructose	
5,3 g	Émulsifiant Natur Emul	
4 g	Feuilles de gélatine 200 Bloom	
3 g	Gomme de caroube	

### FINITION

À l'aide d'une aiguille, immerger ces demi-sphères de mousse congelée dans le glaçage au chocolat à 35°C et saupoudrer immédiatement de cacao en poudre. Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir. Passer au réfrigérateur 20 minutes avant de servir.



*Eddi Arteaga*

**CHEF PÂTISSIER**  
**RESTAURANT CAELIS À BARCELONE**

## BONBON GLACÉ FRAMBOISE-CERISE

150 g	Purée de framboise	:	Dans une casserole, verser les purées, le jus de citron et faire chauffer à 35°C.
150 g	Purée de cerise	:	Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées.
40 g	Glucose en poudre	:	Mélanger les sucres avec le zeste de citron et incorporer au mélange précédent. Monter à 40°C en remuant avec des baguettes.
30 g	Tréhalose	:	
10 g	Inuline	:	Retirer du feu et mélanger jusqu'à dissolution complète.
30 g	Jus de citron	:	Filter et verser immédiatement dans de petits moules ronds de 1,5 cm de diamètre. Surgeler.
2 g	Feuilles de gélatine 200 Bloom	:	Chaque unité doit peser 10 grammes.
1 g	Zeste de citron	:	

## FINITION

À l'aide d'une aiguille, plonger dans le beurre de cacao, puis dans un bain de chocolat Millot additionné de 10% d'huile de pépins de raisin. Réserver au réfrigérateur. Décorer avec du glaçage au cacao et de la feuille d'or.

## SHOTS DE CHOCOLAT MILLOT 74%

250 g	Crème 35% M.G.	:	Faire bouillir la crème puis l'émulsionner avec le chocolat, le cacao en poudre et ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratée.
50 g	MILLOT 74%	:	
10 g	Glycérine	:	Ajoutez la glycérine lorsque le mélange est à 40°C. Laisser refroidir. À l'aide d'une pipette, laisser tomber des gouttes sur de l'azote liquide pour réaliser les shots.
5 g	Cacao en poudre	:	
2 g	Feuilles de gélatine 200 Bloom	:	

## SHOTS DE CERISE-FRAMBOISE

100 g	Framboises fraîches	:	Mixer tous les ingrédients et filtrer.
100 g	Purée de cerise	:	À l'aide d'une pipette, laisser tomber des gouttes sur de l'azote liquide pour réaliser les shots.
70 g	Sirop de sucre	:	Réserver en cellule de refroidissement hermétiquement fermée.
1 g	Xanthane	:	

## SAUCE CERISE-FRAMBOISE

500 g	Coulis de cerises	:	Dénoyauter les cerises et les passer au mixeur.
250 g	Sucre semoule	:	Réaliser un caramel blond, stopper la cuisson avec la purée tiède, le coulis de cerises et ajouter le kirsch.
230 g	Purée de framboise	:	Faire chauffer à 107°C.
120 g	de kirsch	:	Réserver au réfrigérateur.

## DRESSAGE

Dénoyauter les cerises et réaliser sous vide des paquets contenant chacun 10 cerises et 30 grammes de sauce cerise.

Réserver dans de l'eau glacée pendant 2 heures.

Filtrer et couper en morceaux.

Déposer à deux endroits différents les cerises en morceaux et la sauce cerise.

Prendre deux rectangles de biscuit recouverts d'émulsion au chocolat et les placer dans le sens opposé aux cerises.

Ajouter ensuite le bonbon glacé, puis à l'aide d'une cuillère perforée, déposer au milieu de l'assiette trois cuillères de shots de chocolat et de cerise.

Placer la mousse sur les shots, ajouter des copeaux de chocolat, des gouttes de glaçage noir et une noisette de sauce.

Enfin, déposer une fine fleur en chocolat.