

L'œuf gourmand

PAR PHILIPPE TAYAC




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



L'œuf gourmand

UNE RECETTE EXCLUSIVE DE PHILIPPE TAYAC.
CHEF PÂTISSIER FONDATEUR DES PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC

Recette calculée pour 1 œuf de 17 cm (environ 430 g)

Difficulté 🍳🍳🍳

À faire le jour même :

Moulage
Croustillant feuillantine
Moulage optionnel

Ustensiles à prévoir :

Moule d'œuf
(17 cm)
Thermomètre

MOULAGE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 20 minutes

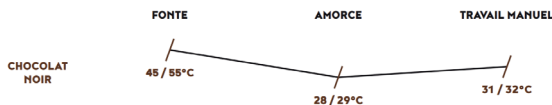
150 g Chocolat **ORIADO 60%**
(pour un moulage)

Tempérer le chocolat **ORIADO 60%** en suivant la courbe de températures ci-dessous.

À l'aide d'une louche, verser dans les moules. Retourner, laisser s'écouler sur une grille quelques instants, araser, puis laisser cristalliser 20 minutes au réfrigérateur.

Pour voir si le chocolat est bien cristallisé, il suffit de tourner le moule dans ses mains et de voir si l'œuf se détache. Ébarber.

Si vous souhaitez ajouter de l'épaisseur à votre coque, vous pouvez réaliser une étape de moulage supplémentaire.



COUSTILLANT FEUILLANTINE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 20 minutes

165 g Gianduja noisette lait 35%
ou chocolat **AZÉLIA 35%**
35 g Chocolat **JIVARA 40%**
40 g Praliné lisse amandes
noisettes fruité 50%
35 g Crêpe dentelle
2 g Fleur de sel

Faire fondre au bain marie le chocolat **JIVARA 40%** et le **Gianduja noisette lait 35%**.

Ajouter le **praliné lisse amandes noisettes fruité 50%** et mélanger. Finir en ajoutant la crêpe dentelle et la fleur de sel.

Déposer ensuite sur toutes les parois intérieures à l'aide d'une cuillère, une couche du mélange feuillantine.

Laisser prendre au frais pendant 20 minutes puis ébarber.

MOULAGE OPTIONNEL

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 20 minutes

150 g Chocolat **ORIADO 60%**
(pour un moulage)

Si vous souhaitez recouvrir le croustillant feuillantine, vous pouvez réaliser une étape de moulage supplémentaire.

L'œuf gourmand

(suite)

MONTAGE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 20 minutes

1 Ruban

Ébarber une dernière fois, et coller les demi-œufs en fondant chaque bord de pièces sur une plaque chaude (entre 58°C et 60°C) afin d'obtenir une soudure résistante. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Terminer par nouer délicatement un ruban autour de l'œuf.

UNE VIDEO PAS À PAS DE CETTE RECETTE, RÉALISÉE PAR LE CHEF PHILIPPE TAYAC,
EST DISPONIBLE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE VALRHONA

Bonne dégustation !



100