

Moon

Une recette originale de Jérémy Aspa
Pâtissier formateur à l'École Valrhona
Recette calculée pour 24 desserts



PÂTE SABLÉE CHÂTAIGNE

130 g **Farine de châtaignes Sosa**
130 g Farine T55
140 g Beurre sec 84%
100 g Sucre glace
55 g Œufs entiers
35 g **Amande blanchie poudre Sosa**
2 g Sel

Tamiser ensemble les farines.
Procéder à un premier mélange avec le beurre, le sucre glace, les œufs, la poudre d'amandes, le sel fin et 1 quart du mélange farine de châtaigne et farine.
Surtout ne pas monter.
Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste du mélange des farines et mélanger de façon très brève.
Étaler et réserver au réfrigérateur.
Cuire la pâte à 150 °C.

COMPOTÉE CLÉMENTINE-MANDARINE

| | | |
|-------|-------------------------|--|
| 270 g | Clémentines | Laver et frotter les clémentines. |
| 180 g | Pulpe de mandarine | Les faire bouillir 3 fois dans un grand volume d'eau pour atténuer leur amertume. |
| 5 g | Concentré de mandarines | Égoutter et les couper en deux et retirer leur partie centrale blanche avant de les peser. |
| 90 g | Sucre semoule | Passer au robot les clémentines avec la purée de fruits. |
| 3,5 g | Pectine NH Sosa | Mélanger un peu de sucre avec la pectine NH puis ajouter aux clémentines mixées. |
| | | Porter à ébullition, ajouter le sucre restant et remuer vigoureusement. |
| | | Cuire pendant 5 minutes. |
| | | Verser sur un plateau pour refroidir rapidement. |

GANACHE MONTÉE BAHIBE 46%

| | | |
|-------|-------------------|---|
| 190 g | Crème UHT 35% | Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti. |
| 25 g | Sucre inverti | Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu. |
| 25 g | Glucose DE38/40 | Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. |
| 480 g | Crème UHT 35% | Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide. |
| 240 g | Bahibe 46% | Mixer de nouveau. |
| | | Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h. |
| | | Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule. |

VERMICELLES AUX MARRONS

| | | |
|-------|-----------------|---|
| 220 g | Pâte de marron | Au cutter robot coupe, mélanger tous les ingrédients, dont le beurre bien froid en dés, jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie. |
| 110 g | Crème de marron | |
| 70 g | Beurre sec 84% | |

GELÉE MANDARINE

| | | |
|-------|---------------------------------------|--|
| 630 g | Jus de mandarine | Tiédir le jus de mandarine, ajouter le sucre, et la masse gélatine préalablement réhydratée. |
| 70 g | Sucre semoule | Mixer et couler. |
| 15 g | Gélatine poudre 220 Bloom Sosa | |
| 75 g | Eau d'hydratation | |

GLAÇAGE CROUSTILLANT BAHIBE ECLAT D'OR

| | | |
|-------|---------------------------|---|
| 470 g | Bahibe 46% | Fondre la couverture et l'huile à 35°C, ajouter l'Eclat d'or. |
| 47 g | Huile de pépins de raisin | Glacer à 35°C et laisser cristalliser au réfrigérateur. |
| 85 g | Eclat d'or | |

MONTAGE ET FINITION

Mise en place

Réaliser la pâte sablée, l'étaler entre 2 feuilles guitare à 2,5 mm d'épaisseur et laisser-la reposer.
Détailler des bandes de 27cm x 2 cm et foncer cette bande dans un cercle à tarte de 13 cm de diamètre.
Cuire environ 14 min à 160 °C.

Dresser 20 g de compote dans un cercle de 4 cm de diamètre. Surgeler.

Foisonner la ganache montée tout en conservant une texture bien souple et onctueuse.

À l'aide d'une poche sans douille, dresser 35 g dans un cercle de 5 cm de diamètre avant d'insérer la compotée. Surgeler.

Décercler et à l'aide d'une poche munie d'une douille vermicelle garnie d'appareil aux marrons, dresser des fils pour recouvrir la surface de la ganache montée. Surgeler.

Placer de nouveaux le cercle afin de couper proprement l'excédent de crème de marron.

Surgeler.

À l'aide d'un petit couteau, tremper partiellement les montages dans le glaçage croustillant.

Décor chocolat

Étaler de la couverture lait précristallisé sur une feuille relief (réf : 13168) et détailler des ronds de 1 cm de diamètre.

À l'aide d'un cornet et de cette même couverture réaliser des boucles (voir photo) sur une feuille guitare. Coller ces boucles dessus la petite pastille.

Dressage

Déposer 5 segments de mandarine dans le fond de l'assiette creuse avant de couler 30 g de gelée.

Placer l'assiette quelques minutes au froid.

Déposer un arc de pâte sablée au centre de l'assiette ainsi qu'un des montages précédant.

Finir par la boucle de chocolat ainsi qu'un logo maison et une brisure de marron roulée dans du sucre semoule.

Astuce :

Pour une meilleure stabilité du dessert, il est possible de déposer une demi-sphère de chocolat au fond de l'assiette avant de couler la gelée afin de coller la pâte sablée.