

Hetsika



Hetsika, une recette inspirée par B Corp

Parce qu'impulser un mouvement collectif qui fédère les acteurs de la gastronomie, c'est aussi **inspirer ses clients et imaginer avec eux la pâtisserie de demain**, Valrhona propose une **recette inspirée de la philosophie B Corp**. Du choix des ingrédients aux différentes étapes de création de ce dessert, rien n'a été laissé au hasard par Baptiste Sirand, chef pâtissier formateur à l'École Valrhona et gagnant aux côtés de Jérémy Aspa du Meilleur Pâtissier : Les Professionnels, édition 2022.

Des **matières premières de qualité, rigoureusement choisies** sont à la base de ce dessert. Le **chocolat Pure origine Millot 74%, certifié Agriculture Biologique**, provient de la Plantation Millot dont Valrhona achète l'intégralité de la production depuis plus de 30 ans. Selon les études menées par Valrhona et l'ONG Nitidae, le cacao de la plantation Millot affiche un **bilan carbone de 0,57 kg de CO₂/kg de cacao** (du producteur jusqu'à la chocolaterie Valrhona), comparé aux 23 kg de CO₂/kg pour le cacao en moyenne. Parmi les autres ingrédients choisis, on retrouve la vanille de Madagascar, 100% traçable et certifiée Agriculture Biologique (issue des régions de Maroantsetra et Mananara) de la marque Norohy, le Cassis Blackdown & Andorine en purée de la marque Adamance produit en Bourgogne par Florent Baillard, producteur partenaire certifié Haute Valeur Environnementale, qui s'engage à réintroduire des insectes pollinisateurs dans les vergers et sauver la filière, et du sucre français certifié Agriculture Biologique. En complément, le chef Baptiste Sirand a utilisé du miel français de la Manufacture du Miel. Cette dernière s'engage et milite, en soutenant l'Observatoire Français d'Apidologie qui agit pour la sauvegarde des abeilles. Enfin le choix de la noisette, fruit sec bas carbone (0.52 kg CO₂eq/kg) complète la recette.

Pour une pâtisserie toujours gourmande mais aussi responsable, les **principes de la Gourmandise Raisonnée** ont été appliqués. Concept inventé par Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, et détaillé dans son livre du même nom sorti en 2020 aux Éditions La Martinière, la Gourmandise Raisonnée consiste à **repenser les règles de la pâtisserie pour la rendre plus vertueuse, pour les Hommes et la Planète, sans compromis sur le goût**. L'utilisation de la matière grasse végétale comme l'huile de noisette, a par exemple un double avantage : bienfait pour la santé (seulement 6% d'acide gras saturé en moyenne versus 55 à 60% pour le beurre), mais également un goût plus intense : le végétal n'est plus cantonné aux pâtisseries 100% végétales mais peut s'utiliser au quotidien. Diminution des sucres et usage des nouveaux Essentiels complètent cette recette.

Parce que la **pâtisserie de demain est aussi moins énergivore**, cette recette ne nécessite pas l'usage d'un congélateur, et un soin particulier a été apporté à la cuisson. Pour ce dessert, uniquement 0,199 kWh ont été consommés (pour 8 minutes de cuisson à 180 °C), alors que pour une cuisson basse température il aurait fallu compter 0,495 kWh (30 minutes à 120 °C), et 1,917 kWh pour une cuisson vapeur (15 minutes à 110 °C).

La recette a été **pensée dans le moindre détail**. Ainsi, on préférera la fleur de sel au sel fin, plus riche en magnésium, calcium et potassium.



Recette calculée pour 48 petits gâteaux de 6 cm de diamètre

EMPOIS DE BASE VÉGÉTAL POUR «CRÉMEUX MILLOT 74% VÉGÉTAL»

650 g Boisson à base d'avoine
60 g Glucose DE60
20 g Amidon de maïs
680 g Poids total

Chauffer la boisson à base d'avoine avec le sirop de glucose.
A 25 °C, ajouter l'amidon de maïs et cuire jusqu'à 95 °C.

CRÉMEUX MILLOT 74% VÉGÉTAL

650 g Empois de base végétal
350 g MILLOT 74%
1000 g Poids total

Lorsque la base d'empois est faite, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE PRALINÉ NOISETTE

4 g Eau d'hydratation
20 g Gélatine poudre 220 Bloom
290 g Lait noisette
12 g Féculé de pommes de terre
170 g Praliné noisette 66% fruité
70 g Pâte pure Noisette du Piémont IGP medium
40 g Beurre de cacao
150 g Crème UHT 35%
756 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait noisette avec la féculé.
Chauffer le reste du liquide entre 85 °C et 90 °C.
Verser une partie du liquide chaud sur le mélange lait noisette/ féculé.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Emulsionner le liquide chaud sur le praliné, la pâte de noisette et le beurre de cacao fondu.
Ajouter la crème liquide froide, mixer légèrement.
Réserver à 4 °C pendant 24 heures.

PÂTE SABLÉE VÉGÉTALE NOISETTE

50 g Beurre de cacao
240 g Pâte pure Noisette du Piémont IGP medium
135 g Sucre glace
275 g Farine T55
80 g Poudre de Noisette du Piémont IGP
3 g Sel fin
8 g Levure chimique
95 g Lait noisette
886 g Poids total

Mélanger le beurre de cacao fondu et la pâte pure de noisette.
Sabler avec les poudres préalablement tamisées ensemble.
Finir le mélange avec le lait noisette tiède.
Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
Étaler aussitôt entre deux feuilles à 2,5 mm d'épaisseur.
Réserver au réfrigérateur ou cuire aussi tôt 14 minutes à 180 °C.

CONFIT CASSIS ET FRUITS IOTA

65 g Sucre semoule
5,5 g Iota Pro Pannacotta
345 g Cassis Blackdown et Andorine en purée 100%
345 g Cassis Frais
760,5 g Poids total

Mélanger le sucre et la iota, puis verser en pluie sur le mélange purée de cassis et cassis frais à 4 °C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Utiliser aussitôt.

MËLLEUX NOISETTE

515 g Poudre de Noisette du Piémont IGP
50 g Amidon de maïs
5 g Levure chimique
10 g Pâte de gousses vanille Bio Madagascar Norohy
105 g Huile de noisette
370 g Œufs entiers
260 g Lait noisette
285 g Miel Cru de Bourgogne
1600 g Poids total

Mélanger la poudre de noisette, l'amidon, la levure chimique et la pâte de vanille.
Ajouter l'huile et les œufs, le lait noisette et le miel, mélanger et cuire aussitôt 8/10 minutes à 180 °C.

CROUSTILLANT NOISETTE/MILLOT 74%

195 g	MILLOT 74%
45 g	Beurre de cacao
105 g	Praliné fruité craquant 50%
4 g	Fleur de sel
5 g	Poudre de Vanille Bio Madagascar Norohy
145 g	Éclat d'or
430 g	Pâte sablée végétale noisette
70 g	Grué de Madagascar
999 g	Poids total

Fondre la couverture et le beurre de cacao, ajouter le praliné puis les autres ingrédients.
Mélanger.

APPAREIL À PULVÉRISER MILLOT 74%

180 g	Beurre de cacao
420 g	MILLOT 74%
600 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

MONTAGE ET FINITION

PM MILLOT 74%

PM Grué de Madagascar

Réaliser le crémeux la ganache montée, la pâte sabée et le confit.

Réaliser le biscuit et cuire 1650 g dans un cadre 40x60 cm sur une toile siliconée et une plaque perforée.

Cuire à 180 °C pendant 8/10 minutes, enfourner la pâte sablée noisette en même temps et la cuire 14 minutes.

Laisser refroidir le biscuit puis détailler des cercles de 5 cm de diamètre. Réserver à 4 °C.

Préparer des cercles de 6 cm et 2 cm de hauteur munis d'un rhodoïd.

Réaliser le croustillant, déposer 13 g dans chaque cercle et à l'aide d'une cuillère le répartir sur les bords. Affiner l'épaisseur du croustillant à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Laisser cristalliser quelques minutes à 4 °C. Retourner les cercles afin d'avoir un bord net et ajouter 5 g de croustillant à répartir dans le fond. Laisser cristalliser à 4 °C.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 9 mm, dresser 5 g de crémeux.

Déposer le biscuit.

Ajouter 15 g de confit cassis.

Dresser 15g de crémeux sur le bord du dessert. Réserver à 4 °C.

Réaliser l'appareil à pulvériser, décercler les petits gâteaux et à l'aide d'un pistolet déposer un léger voile de velours sur l'ensemble.

Foisonner la ganache montée noisette et à l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm, dresser 15 g au centre du dessert.

À l'aide de la couverture pré-cristallisée, réaliser des points sur une bande de feuille guitare puis aplatir avec un instrument plat, retirer afin d'obtenir un effet de succion. Déposer sur un moule à buche grand U retourné (Réf. 33978). Laisser cristalliser.

Déposer quelques grains de grué entre le crémeux et la ganache montée.

À l'aide d'une paille métallique légèrement chauffée, réaliser des effets sur un point de crémeux sur deux (voir photo).

Terminer en déposant le décor chocolat sur le dessus.