

Intense Manjari Praliné Tendance

Le dessert assiette de l'École Valrhona

CRÈME ANGLAISE DE BASE

(à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

477g

CROUSTILLANT PRALINÉ 66%

300 g Praliné noisette 66% fruité : Fondre la couverture TANARIVA 33 % puis ajouter le
150 g Éclat d'or : Praliné 66 % et terminer en incorporant délicatement
155 g TANARIVA 33% : l'Éclat d'Or. Étaler cette masse à l'aide d'un rouleau
605 g Poids total : et de règles pour l'épaisseur, directement entre deux
 : feuilles guitares. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant
 : de détailler.

MOUSSE ANGLAISE MANJARI

151 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture fondue, afin d'obtenir une texture
175 g MANJARI 64% : lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la
226 g Crème fleurette 35 % : température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette
552 g Poids total : montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée mousseuse. Couler de suite et surgeler.

MOUSSE ANGLAISE TANARIVA

135 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude avec la gélatine, sur la couverture TANARIVA fondue,
215 g TANARIVA 33% : afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de
200 g Crème fleurette 35 % : ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec
1,5 g Gélatine en poudre : un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée mousseuse.
551,5 g Poids total : Couler de suite et surgeler.

MOUSSE ANGLAISE MANJARI INTENSE 70%

153 g Crème anglaise de base : Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture MANJARI et le cacao pâte préala-
141 g MANJARI 64% : blement fondus, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion
230 g Crème fleurette 35 % : en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin
28 g Manjari pure pâte 100% : cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème
552 g Poids total : montée mousseuse. Couler de suite et surgeler.

GLAÇAGE ABSOLU NOIR

775 g Absolu tendre nappage noir 39% : Mélanger l'Absolu Cristal Nappage Neutre et l'Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir avec l'eau et faire
194 g Absolu cristal nappage neutre : fondre le tout au micro-ondes à 35 °C. Mixer le nappage avant utilisation et glacer à 35 °C environ.
31 g Eau

1000 g Poids total

CRÈME CANNELLE

917 g Crème fleurette 35 % : Mélanger l'ensemble des ingrédients puis mixer à l'aide d'un mixeur de manière à épaissir légèrement la masse
9 g Cannelle en poudre : afin de la rendre nappante. Dresser.
73 g Sucre inverti

999 g Poids total

CAKE CHOCOLAT EN CADRE

129 g Œufs entiers : Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
39 g Sucre inverti : Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
64 g Sucre semoule : Verser la crème fleurette.
39 g Poudre d'amandes : Ajouter la liqueur de chocolat et terminer par la couverture EXTRA AMER fondue puis mélanger avec le beurre
62 g Farine T45 : liquide. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
13 g Cacao poudre : Couler et étaler la quantité d'appareil nécessaire dans une plaque silicone à rebords.
3,9 g Levure chimique : Cuire à 180 °C environ 10/12 minutes.

62 g Crème fleurette 35 %

39 g Beurre liquide clarifié

26 g Liqueur de chocolat

26 g EXTRA AMER 67%

502,9 g Poids total

MONTAGE ET FINITION

Montage : Étaler le croustillant Praliné 66% à 2 mm d'épaisseur. Une fois refroidi et cristallisé au réfrigérateur, emporter des disques de 3 cm de diamètre. Réserver. Réaliser la mousse TANARIVA. Couler environ 20 g dans des cercles de 7,5 cm de hauteur et 4 cm de diamètre préalablement chemisés d'une bande de rhodoid. Aussitôt, déposer un disque de croustillant Praliné 66% et placer le tout au réfrigérateur. Réaliser la seconde mousse, la mousse MANJARI 64% et couler de nouveau 20 g. Déposer de nouveau un disque de croustillant Praliné 66%, placer le tout de nouveau au réfrigérateur. Pour terminer le montage, réaliser la troisième mousse, la mousse Intense MANJARI 70% puis couler de nouveau 20 g. Déposer cette fois-ci un disque de 3 cm de cake chocolat et surgeler le tout. **Finition & dressage** : Mettre au point le glaçage Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir puis glacer les tubes de mousse. Placer-les au centre de l'assiette. Réaliser la crème cannelle à l'aide d'un mixeur. A l'aide d'une poche, dresser la crème autour du tube de mousse. Terminer le montage en déposant un décor chocolat ainsi qu'un pétale de feuille d'or. Servir. **Astuce** : Pour personnaliser l'intensité chocolatée de votre mousse, vous pouvez ajouter de la pâte de cacao MANJARI. Pour un maintien parfait et une découpe facile : pensez toujours à mettre la mousse la plus légère sur le dessus et donc la mousse la plus résistante au niveau de la base.