

# Intense Manjari Praliné Tendance

*Le dessert assiette de l'École Valrhona*

## CRÈME ANGLAISE DE BASE

(à retrouver sur [essentiels.valrhona.com](https://essentiels.valrhona.com))

477g

## CROUSTILLANT PRALINÉ 66%

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

## MOUSSE ANGLAISE MANJARI

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

## MOUSSE ANGLAISE TANARIVA

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

## MOUSSE ANGLAISE MANJARI INTENSE 70%

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

## GLAÇAGE ABSOLU NOIR

<p><b>775 g</b> Absolu tendre nappage noir 39%  <b>194 g</b> Absolu cristal nappage neutre  <b>31 g</b> Eau  <b>1000 g</b> Poids total</p>	<p>Mélanger l'Absolu Cristal Nappage Neutre et l'Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir avec l'eau et faire fondre le tout au micro-ondes à 35 °C. Mixer le nappage avant utilisation et glacer à 35 °C environ.</p>
--	--

## CRÈME CANNELLE

<p><b>917 g</b> Crème fleurette 35 %  <b>9 g</b> Cannelle en poudre  <b>73 g</b> Sucre inverti  <b>999 g</b> Poids total</p>	<p>Mélanger l'ensemble des ingrédients puis mixer à l'aide d'un mixeur de manière à épaissir légèrement la masse afin de la rendre nappante. Dresser.</p>
--	---

## CAKE CHOCOLAT EN CADRE

<p><b>129 g</b> Œufs entiers  <b>39 g</b> Sucre inverti  <b>64 g</b> Sucre semoule  <b>39 g</b> Poudre d'amandes  <b>62 g</b> Farine T45  <b>13 g</b> Cacao poudre  <b>3,9 g</b> Levure chimique  <b>62 g</b> Crème fleurette 35 %  <b>39 g</b> Beurre liquide clarifié  <b>26 g</b> Liqueur de chocolat  <b>26 g</b> EXTRA AMER 67%  <b>502,9 g</b> Poids total</p>	<p>Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.  Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.  Verser la crème fleurette.  Ajouter la liqueur de chocolat et terminer par la couverture EXTRA AMER fondue puis mélanger avec le beurre liquide. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.  Couler et étaler la quantité d'appareil nécessaire dans une plaque silicone à rebords.  Cuire à 180 °C environ 10/12 minutes.</p>
--	---

## 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.