



Amatika



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Eddie Shepherd.

CHEF DE PARTIE

THE WALLED GARDENS UNDERGROUND

SPHÈRES DE GANACHE AMATIKA ET OSMANTHUS

275 g	AMATIKA	Faire fondre le chocolat à 45 °C puis laisser refroidir lentement jusqu'à ce qu'il atteigne 40 °C environ
80 g	Lait de soja	Faire chauffer le lait de soja et le sirop de glucose jusqu'à dissolution complète du glucose.
40 g	Huile d'olive infusée à l'osmanthus (voir ci-dessous)	Retirer le mélange lait de soja et sirop de glucose du feu, incorporer l'huile d'olive infusée à l'osmanthus et mélanger. L'huile d'olive s'émulsionne facilement grâce à la lécithine présente naturellement dans le lait de soja.
30 g	Sirop de glucose	Refroidir l'émulsion lait de soja et huile d'olive à environ 40 °C.
25 g	Liqueur d'osmanthus (voir ci-dessous)	Incorporer en 3 fois l'émulsion de lait de soja dans le chocolat fondu.
10 g	Beurre de cacao tempéré (voir ci-dessous)	Attendre que le mélange chocolat descende en dessous de 33 °C, incorporer le beurre de cacao tempéré et mélanger.
3,5 g	Jus de citron	Émulsionner ensuite la liqueur infusée d'osmanthus, le jus de citron et le sel à l'aide d'un mixeur plongeant.
2,5 g	Sel	Couler la ganache dans des moules sphères en silicone (en l'absence de moules, laisser refroidir la ganache puis former des sphères à la main).
		Mettre les moules au congélateur pendant une nuit puis démouler les sphères et les réserver au réfrigérateur ou au congélateur quelques heures avant le service.
		Deux à trois heures avant de servir, mettre les sphères de ganache à température ambiante. Elles doivent conserver leur forme mais être très souples à manger grâce au beurre de cacao tempéré.

LIQUEUR D'OSMANTHUS

25 g	Osmanto	Mélanger et laisser infuser pendant une semaine à température ambiante puis chinoiser et réserver.
300 g	Vodka ou Alcool de grain neutre à 40 %	

HUILE D'OSMANTHUS

500 g	Huile d'olive douce	Mélanger et laisser infuser pendant une semaine à température ambiante puis chinoiser et réserver.
25 g	Osmanthus	

CRISTAL DE FRAMBOISE

Pour la base framboise :

500 g	Eau	Chauffer tous les ingrédients ensemble à 85 °C à la limite du frémissement et maintenir à cette température pendant 20 minutes, puis bien mélanger et passer le mélange au chinois étamine.
360 g	Sucre semoule	
325 g	Framboises	
160 g	Jus de citron frais	
150 g	Mélasse de grenade	
2,5 g	Acide citrique	
	Graines d'1/2 gousse de vanille	

Pour le Cristal de Framboise :

600 g	Base framboise – voir ci-dessus	Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients à l'exception du gruë et porter à frémissement tout en fouettant. Verser le liquide chaud dans un seau, le laisser refroidir et le placer dans un gel au réfrigérateur. Tiédir une partie du gel à 55 °C, température à laquelle il doit être liquide. Couler une partie de la framboise liquide chaude sur une plaque de déshydrateur et répartir le liquide sur toute la plaque pour former une couche aussi fine que possible. Parsemer la couche de framboise de gruë concassé. Faire sécher la fine couche de framboise à 40 °C dans un déshydrateur pendant une heure, jusqu'à obtenir une couche souple à demi-sèche. Détacher de petites sections du cristal de fruit et les disposer sur une nouvelle plaque de déshydrateur. Enfin, déshydrater les fragments de framboise une seconde fois à 60 °C pendant 12 heures jusqu'à ce qu'ils soient croquants, secs et cassants. Conserver le « cristal » terminé dans un récipient hermétique contenant de la silice jusqu'à son utilisation.
300 g	Eau	
50 g	Sucre semoule	
16 g	Pectine NH	
	Gruë de cacao Valrhona	

BEURRE DE CACAO TEMPÉRÉ

Tempérer le beurre de cacao au bain-marie : placer le beurre de cacao dans un sachet sous vide et le mettre dans un bain-marie à 33,6 °C. Laisser reposer le beurre de cacao dans le bain-marie à 33,6 °C pendant au moins 24 heures. Cette température est idéale pour le développement de cristaux de beurre de cacao de type V. Après 24 heures, le beurre de cacao est prêt à être incorporé dans votre recette ou à être utilisé pour tempérer le chocolat.

Vous pouvez acheter du beurre de cacao tempéré, personnellement je préfère le faire pendant la nuit au bain-marie, puis utiliser le beurre de cacao tempéré sous sa forme encore fondue, car il est alors beaucoup plus facile à incorporer dans des recettes comme une ganache ou même pour un tempérage simple du chocolat plutôt que de recourir à la technique de l'ensemencement (utiliser 1-1,5 % de beurre de cacao tempéré au lieu d'ensemencer le chocolat pour un tempérage du chocolat – ajouter le beurre de cacao tempéré alors qu'il est encore liquide à 33,6 °C une fois que le chocolat en cours de tempérage vient de descendre en dessous de cette température)

Quels usages recommandez-vous ?

Je trouve que la ganache est géniale parce qu'elle est vraiment polyvalente et met en valeur le chocolat ; c'est difficile d'obtenir une bonne version vegan d'une ganache au chocolat au lait. Mais je l'ai aussi utilisé en copeaux pour finaliser un plat et lui apporter un peu de texture. Il est extrêmement polyvalent.

+ le Mot du Chef +