

Travail autour du chocolat Millot, grué de cacao et fleur de sel





SABLÉ FLEUR DE SEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MILLOT 74%

140 g	Beurre
40 g	Sucre
55 g	Cassonade
55 g	Muscovado
155 g	Farine T45
25 g	Cacao poudre
4 g	Bicarbonat
10 g	Poudre de vanille
4,5 g	Fleur de sel
140 g	MILLOT 74%

À l'aide d'un batteur à la feuille, mélanger le beurre tempéré avec le sucre, la cassonade et le muscovado. Ajouter la farine, le cacao, le bicarbonat et la fleur de sel. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter le chocolat haché finement puis étaler le sablé à 2,5 mm au laminoir.

Détailler des sablés de 7,5 cm de diamètre et les cuire sur toile siliconée environ 8 min à 160°C.

GANACHE CUITE MILLOT 74%

200 g	Crème 35%
10 g	Extrait de Vanille de Madagascar
140 g	MILLOT 74%
45 g	Sucre
30 g	Œufs
15 g	Jaunes
65 g	Lait

Bouillir la crème avec l'extrait de vanille puis verser sur le chocolat et mixer.

Verser cette ganache sur les jaunes, les œufs et le sucre préalablement mélangés et enfin ajouter le lait.

Mixer encore puis couler 40 g de ganache en cercle de 7,5 cm de diamètre (filmer le dessous des cercles).

Cuire 15 min à 80°C et laisser refroidir avant utilisation.

ESPUMA MILLOT 74% / GRUÉ

600 g	Crème 35%
60 g	MILLOT 74% haché
60 g	Grué de cacao

Mélanger les ingrédients en sac de machine sous vide puis laissez infuser à froid en sous vide pendant 24 h.

Filter la crème et mettre en siphon, gazer avec une seule cartouche sans trop secouer puis réserver au frais.

SAUCE MILLOT 74%

150 g	MILLOT 74%
250 g	Eau
30 g	Cacao poudre
½	Gousse de vanille de Madagascar

Faire bouillir l'eau, la vanille et le cacao puis verser sur le chocolat, mixer et réserver.

CRÈME GLACÉE MILLOT 74%

385 g	Lait
20 g	Crème
25 g	Sucre Inverti
20 g	Poudre de lait
37 g	Sucre
36 g	Glucose déshydraté
2,5 g	Super neutrose
90 g	MILLOT 74%

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre inverti jusqu'à environ 40°C.

Bien mélanger la poudre de lait, le sucre, le glucose déshydraté et le super neutrose et verser en pluie sur le 1^{er} mélange tiédi puis porter à ébullition et verser sur le chocolat.

Laisser mûrir une nuit puis verser dans un bol Pacojet, réserver au congélateur et turbiner avant le service.

GAVOTTES CACAO

565 g	Eau
4 g	Sel
52 g	Beurre
105 g	Sucre glace
42 g	Farine T45
10 g	Cacao poudre
126 g	Blancs

Bien mélanger au fouet les blancs, le cacao, la farine et le sucre glace.

Porter à belle ébullition l'eau, le sel et le beurre puis verser ce mélange encore bouillant sur le 1^{er} mélange tout en fouettant. Laisser reposer l'appareil filmé au contact à température ambiante pendant minimum 1h.

Verser 400 g d'appareil sur une Une plaque anti-adhésive légèrement graissée puis cuire à 170°C environ 20/25 min en ouvrant toutes les 3 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Décoller la feuille de gavotte en sortie de four directement puis la placer sur un papier sulfurisé au frigo toute la nuit (elle va se ramollir). Le lendemain, détailler des bandes de gavottes puis les repasser 4 min au four sur une plaque à 170°C et les enrouler directement autour d'un cercle de 7,5 cm (attention, il faut aller vite car la gavotte va re-durcir assez rapidement). Stocker en étuve sèche.

CARAMEL TENDRE AU CHOCOLAT

60 g	Sirop de glucose
50 g	Sucre
140 g	Crème 35%
50 g	Lait
30 g	Sirop de glucose
2 g	Fleur de sel
82 g	Lait
50 g	Pure pâte de MANJARI 64%
40 g	Beurre

Cuire le 1^{er} sirop de glucose avec le sucre à 190°C (très élevé c'est normal).

Décuire petit à petit (attention aux éclaboussures) avec le 1^{er} lait, la crème, la fleur de sel et le 2^{ème} sirop de glucose préalablement chauffés ensemble puis porter le tout à 105°C.

Ajouter le 2^{ème} lait froid puis verser sur le chocolat pure pâte, mixer, ajouter le beurre, mixer encore puis réserver au frais minimum 12 h avant utilisation.

DÉCOR CHOCOLAT

Tempérer la couverture Millot 74% puis réaliser un grillage sur une feuille guitare.

Découper des ronds de 7,5 cm et laisser le chocolat cristalliser.

Retourner le décor et poudrer légèrement de cacao poudre.

FINE MERINGUE AU CACAO

150 g	Blanc d'œuf
150 g	Sucre
135 g	Sucre glace
15 g	Cacao poudre
	Grué de cacao

Réaliser une meringue française, incorporer le cacao poudre en même temps que le sucre glace. Venir l'étaler finement sur des bandes de papier sulfurisé. Réaliser des biseaux à l'aide d'un cure-dent, placer la bande en gouttière pour que les pétales de meringue prennent une forme légèrement bombée et enfin parsemer de grué de cacao et laisser sécher au four sec une nuit à 70°C.

Stockage en étuve sèche.

MONTAGE ET FINITION

Pousses d'oxalis
Citron vert
Grué de cacao
Fleur de sel

Habiller l'assiette avec un peu de cacao poudre, fleur de sel et grué de cacao. Au centre de l'assiette déposer le petit palet de sablé fleur de sel au chocolat, puis dessus, démouler la ganache cuite. Zester 1/4 de citron vert sur la ganache à l'aide d'une microplane et venir placer le cercle de gavotte autour. Pocher le caramel au chocolat à votre convenance sur la ganache. Ajouter l'espuma Millot/grué puis venir parsemer de grué de cacao et d'un peu de fleur de sel. Placer le décor en grillage et réaliser un escargot de crème glacée au chocolat. Ajouter le pétale de meringue au cacao sur la glace et quelques pousses d'oxalis sur le dessert puis verser la sauce au chocolat encore tiède.