

Amatika Noix de Coco & Noisette





Johann Vanier.

CHEF DE PARTIE
LA PAV

BASE PAVLOVA VEGAN

300 g	Eau	: Mélanger l'eau, les protéines de pommes de terre et la crème chantilly de soja.
10 g	Protéines de pommes de terre	: Monter comme une meringue et ajouter le sucre progressivement.
45 g	Crème chantilly de soja	
600 g	Sucre	
65 g	Sucre vanillé	

SAUCE CHOCOLAT

1000 g	AMATIKA 46%	: Faire fondre le chocolat et l'huile ensemble.
85 g	Huile de pépins de raisin	: Puis, utiliser la sauce obtenue à 31 °C.

GANACHE AMATIKA 46%

500 g	Crème de noix de coco	: Amener la crème de noix de coco et le glucose à frémissement, verser sur le chocolat et mélanger.
390 g	AMATIKA 46%	: Laisser reposer toute la nuit.
40 g	Glucose	

CRÉMEUX AMATIKA 46%

500 g	Lait de soja	: Faire cuire la crème de noix de coco et la farine de maïs comme une crème pâtissière.
125 g	AMATIKA 46%	: Porter à ébullition.
60 g	Farine de maïs	: Verser sur le chocolat et l'huile de noix de coco et mélanger.
28 g	Huile de noix de coco	: Laisser reposer toute la nuit.

PRALINÉ COCO

504 g	Copeaux de noix de coco grillés	: Faire griller les copeaux de noix de coco à 165 °C pendant 14 min (jusqu'à ce qu'ils soient dorés).
285 g	Sucre	: Faire un caramel à 175 °C et ajouter les copeaux de noix de coco chauds.
66 g	Glucose	: Bien mélanger et finir la cuisson.
92 g	Eau	: Laisser refroidir sur du silpat.
1	Gousse de vanille de Tahiti	: Une fois le mélange refroidi, mélanger avec la vanille et le sel jusqu'à obtenir une pâte.
3 g	Sel	

CRÉMEUX COCO

250 g	Purée de noix de coco	: Faire cuire la crème de noix de coco, la vanille, le sucre et la Maïzena comme une crème pâtissière.
250 g	Crème de noix de coco	: Porter à ébullition.
50 g	Liqueur de noix de coco	: Ajouter la liqueur de noix de coco et l'huile de noix de coco, mélanger.
1	Gousses de vanille de Tahiti	: Laisser reposer toute la nuit.
50 g	Sucre	
60 g	Maïzena	
28 g	Huile de noix de coco	

MONTAGE

Tremper la base dans la sauce chocolat et réfrigérer quelques minutes.

Dresser une couche de ganache Amatika, garnir le centre de praliné coco et parsemer de noisettes torrifiées.

Dresser le crémeux Amatika de façon à recouvrir le praliné et former un dôme.

Dresser ensuite le crémeux coco à l'aide d'une plaque tournante.

Décorer avec des lamelles de noix coco fraîche, le décor de chocolat, une noisette torrifiée, de la linaira comestible et de la feuille d'or.

+ le Mot du Chef +

Que pensez-vous d'Amatika ?

Amatika est un chocolat au lait « intense ». À 46 %, vous avez vraiment les arômes du cacao en bouche, beaucoup plus qu'avec le chocolat au lait classique. Associé au goût d'amande/de noisette, il est différent mais cela lui donne beaucoup de caractère. Je trouve sa texture moins « lactée » mais plus légère et plus lisse que les autres chocolats au lait.