



Twist



Christophe Domange
PÂTISSIER FORMATEUR
VALRHONA

GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE TIMUT

300 g	Crème fleurette 35%
35 g	Sucre inverti
35 g	Glucose
2 g	Poivre de Timut
445 g	IVOIRE 35%
500 g	Crème fleurette 35%
1	Gousse de vanille de Tahiti
1317 g	Poids total

Porter à ébullition la petite quantité de crème. Infuser la vanille et le poivre 20 minutes. Chinoiser, repeser la crème et compléter si nécessaire. Ajouter le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud (60 °C) sur le chocolat fondu et mélanger au centre pour créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide progressivement. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

CONFIT DE FRAMBOISE FRAÎCHE

235 g	Pulpe de framboise
160 g	Absolu cristal nappage neutre
5 g	Zestes de citron jaune
250 g	Framboises
650 g	Poids total

Mixer la pulpe de framboise avec le nappage absolu cristal. Ajouter les zestes et les framboises, mélanger délicatement. Réserver au réfrigérateur.

PÂTE SABLÉE AMANDES

70 g	Beurre sec 84%
55 g	Sucre glace
15 g	Poudre d'amandes
1 g	Sel
30 g	Œufs entiers
35 g	Farine T55
100 g	Farine T55
306 g	Poids total

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la petite quantité de farine. Surtout ne pas monter ! Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante, ceci de façon très brève. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C.

SABLÉ PRESSÉ IVOIRE ZESTES DE CITRON

280 g	Pâte sablée amandes
210 g	Éclat d'or
110 g	IVOIRE 35%
3	Zestes de citron jaune
600 g	Poids total

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or, le chocolat fondu et les zestes de citron jaune.

APPAREIL À PULVÉRISER

300 g	IVOIRE 35%
200 g	Beurre de cacao
500 g	Poids total

Fondre ensemble les ingrédients. Tempérer le mélange à 30/32 °C. Chinoiser avant utilisation. Pour une pulvérisation « velours », utiliser un mélange chaud (40/45 °C) et le pulvériser sur un support congelé.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache montée et le confit framboise. Foisonner une partie de la ganache montée texture mousseuse (500 g). Garnir des moules silicone demi-sphères de 5 cm de diamètre (18 g), puis placer quelques minutes les moules au surgélateur. A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, creuser le centre de la demi-sphère de ganache montée, lisser si besoin puis surgeler. Déposer 18 g de sablé pressé dans un cercle de 5 cm de diamètre et presser légèrement, décercler aussitôt et renouveler autant que nécessaire. Conserver ces palets au congélateur. Rouler des brisures de sablé pressé dans un peu de poudre scintillante or, réserver à l'abri de l'humidité. Démouler les demi-sphères de ganache montée et les placer sur les palets de sablé pressé. A l'aide d'un pistolet, pulvériser un voile d'appareil pistolet sur ce montage pour réaliser un effet velours.

Pour le décor chocolat : Garnir une poche de chocolat blanc tempéré. Sur une feuille guitare réaliser des anneaux de couverture de 5 à 6 cm de diamètre. Parsemer des brisures de sablés dorées, déposer une seconde feuille et aplatir légèrement au rouleau. Laisser cristalliser. Foisonner la deuxième partie de ganache montée texture mousseuse (650 g) et réserver en poche avec une douille unie de 16 mm de diamètre, réserver au réfrigérateur. A l'aide d'une pointe de ganache montée, coller un palet velours au centre de l'assiette. Garnir le centre de la demi-sphère de confit de framboises fraîches. Déposer un anneau de chocolat sur la demi-sphère. Dresser à la poche sur le confit une goutte de ganache montée (25 g). Réaliser des points de confit dans l'assiette. Décorer la goutte avec quelques brisures de sablés dorées et des crispy framboise.