

En japonais, *nama*, veut dire « frais », au sens de cru. Ce n'est plus un secret : les Japonais sont fous de chocolat ! Mais, au Japon, durant les cinq mois d'été, température et humidité tropicales ne simplifient ni la conservation ni la consommation de ce produit assoiffant, gras et parfois sucré ! Les Japonais se seraient ainsi inspirés de la glace au chocolat pour créer un bonbon frais, vendu en vitrine réfrigérée, sans enrobage, et parfois congelé. Sorti du réfrigérateur ou du congélateur, le chocolat ne blanchit pas et ne présente aucun problème de conservation ou de fonte. Je suis surpris de voir qu'aujourd'hui encore, les chocolatiers français ne se sont pas plus approprié cette conception du chocolat. En fait, nous ne sommes pas loin de notre traditionnelle truffe de ganache, juste roulée dans de la poudre de cacao. Ces ganaches crémeuses et ultra-fraîches ont leur place. Osons ce petit pas de côté !

NAMACHOCO

LA VEILLE

Réaliser la ganache crémeuse et les plaques de chocolat.

LE JOUR MÊME

Découper et décorer.

POUR 1 CADRE CARRÉ DE 18 CM DE CÔTÉ

7 g de zeste de citron vert	1,4 %
300 g de lait demi-écrémé	60 %
25 g de sucre inverti	5 %
5 g de sucre semoule	1 %
3 g de pectine X58	0,6 %
150 g de chocolat noir Nyangbo 68 %	30 %
10 g de jus de citron vert	2 %

300 g de chocolat noir Nyangbo 68 %

GANACHE CRÉMEUSE AU CITRON VERT

Prélever le zeste de citron vert à l'aide d'une râpe zesteur.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec le zeste et laisser infuser à couvert durant 10 à 15 minutes. Chinoiser et compléter le poids de lait pour arriver au poids initial. Ajouter le sucre inverti, puis le mélange sucre et pectine en pluie tout en remuant. Porter à ébullition, puis verser progressivement sur le chocolat, émulsionner avec une Maryse et mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter le jus de citron et mixer de nouveau.

MONTAGE ET FINITION

LA VEILLE – Réaliser la ganache crémeuse et la couler aussitôt dans un carré en Inox de 18 cm de côté. Laisser cristalliser 24 heures au réfrigérateur. Froisser une feuille de papier cuisson, puis la déplier et la lisser au maximum. À l'aide de chocolat Nyangbo précristallisé, appliquer une fine couche de chocolat sur la feuille froissée, et avant cristallisation complète détailler des carrés de 30 mm. Réaliser également une fine plaque de chocolat entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser.

LE JOUR MÊME AU MATIN – Décadrer la ganache, puis découper des carrés de 22,5 mm.

Coller un carré de chocolat à l'aspect froissé sur un côté du carré de ganache et un éclat de chocolat de l'autre.

Une recette étonnante puisqu'à la place de la crème et du beurre, nous avons du lait et du jus de citron ! La texture est obtenue grâce à l'ajout de pectine X58 (voir page 67), ingrédient rare dans les ganaches traditionnelles. Elle nous apporte un beau fondant à condition de réaliser une émulsion parfaite. Le résultat final est une texture souple mais fondante en bouche. On parle de rhéofluidifiant : sous une sollicitation mécanique (rhéo), la texture se fluidifie. On aurait pu utiliser aussi des iota carraghénanes qui ont des propriétés analogues. Pas d'enrobage, mais juste deux

éclats de chocolat ultra-fins pour pouvoir manipuler facilement les truffes. Comparée à la ganache à cadrer (Nyangbo) que l'on trouve dans nos bonbons, notre version offre une diminution énergétique de 77 %, liée à la baisse considérable des lipides (90 %, dont 92 % d'acides gras saturés). Les glucides sont également diminués (environ 40 %). Une belle réussite tant gustative que nutritionnelle !

La fraîcheur du citron vert est révélée par la légèreté du lait et non pas étouffée par la lourdeur de la crème.

