

COULANT CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA, ÉMULSION BLANCHE CACAOTÉE

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX UNIT.	TOTAL H.T	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Coulant au chocolat :					<p>- Confectionner les cœurs caramel-tonka : Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose. Verser progressivement la crème chaude (infusée avec la fève de Tonka) sur le caramel fumant et mélanger le tout. Lier avec la maïzena diluée dans l'eau. Porter à nouveau à ébullition. Ajouter le chocolat, laisser fondre puis mixer. Verser une partie de l'appareil dans 10 moules siliconés cylindriques (réserver le reste au frais), puis bloquer en cellule de refroidissement.</p> <p>- Confectionner le coulant au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre noisette. Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la farine tamisée et bien mélanger. Incorporer le chocolat fondu délicatement. Dresser à l'intérieur de 10 cercles inox chemisés de papier sulfurisé, insérer au centre le cœur congelé de caramel à la fève de Tonka. Cuire environ 15 minutes dans un four à 200°C.</p> <p>- Réaliser l'émulsion blanche cacaotée : Faire tremper la gélatine. Faire fondre la gélatine ramollie dans un peu de lait chaud. Ajouter le reste de lait, la crème le grué de cacao. Réserver au réfrigérateur (laisser infuser pendant 24 heures maximum). Chinoiser l'appareil et mettre en siphon.</p> <p>- Réaliser le sorbet au chocolat blanc : Porter à ébullition l'eau avec le sucre inversi. Ajouter le sucre mélangé à la pectine jaune et au glucose atomisé. Incorporer le lait, refaire bouillir puis verser sur le chocolat blanc. Mixer, chinoiser et faire refroidir rapidement. Mettre en bol, surgeler, puis pacosser.</p> <p>- Confectionner les croustillants passion : Confectionner un beurre pommade. Ajouter le sucre mélangé à la pectine et fouetter. Incorporer la pulpe de passion et la farine. Etaler la pâte sur un tapis siliconé et saupoudrer de grué de cacao. Cuire à 190°C pendant 10 minutes environ. Détailler, puis réserver au sec.</p> <p>- Dresser sur assiette : Dans un verre, disposer un fond de caramel à la fève de Tonka, puis ajouter par-dessus l'émulsion blanche cacaotée Saupoudrer de fève de Tonka râpée. Déposer le coulant chocolat sur un trait de caramel. saupoudré légèrement de sucre glace et décorer d'un logo en chocolat. Enfin, disposer une quenelle de sorbet ornée d'un disque de croustillant à la passion.</p>
Couverture noire (64 %)	250	g			
Beurre noisette	255	g			
Sucre semoule	195	g			
Farine tamisée (T55)	150	g			
Œufs entiers (7)	350	g			
Cœur caramel-fève de Tonka :					
Glucose	50	g			
Sucre semoule	80	g			
Crème liquide (35% de MG)	500	g			
Fèves de tonka (3)	10	g			
Maïzena	10	g			
Eau froide	10	g			
Chocolat lacté caramel	50	g			
Emulsion blanche cacaotée :					
Grué de cacao	150	g			
Sucre semoule	60	g			
Lait entier	450	g			
Crème liquide (35% de MG)	250	g			
Feuille de gélatine (1/2)	1	g			
Sorbet au chocolat blanc :					
Eau minérale	300	g			
Sucre inversi	10	g			
Sucre semoule	20	g			
Glucose atomisé	20	g			
Pectine jaune	2	g			
Lait entier	150	g			
Chocolat blanc (30% de BC)	150	g			
Croustillant à la passion :					
Beurre	50	g			
Sucre glace	100	g			
Pulpe de fruits de la passion	40	g			
Farine tamisée	25	g			
Grué de cacao	40	g			
Pectine NH	1	g			
Décor :					
Fève de tonka râpé (1)	3	g			
Sucre glace amylicés (codineige)	10	g			
Chocolat noir (pour logo maison)	50	g			

DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

