

« L'ESPRIT DU LION » : Croustillante barre chocolatée pour rugir de plaisir

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX	TOTAL	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Mousse caramel croustillante :					<p>- Confectionner la mousse caramel : Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel foncé, décuire avec le lait bouillant. Refroidir à 30°, incorporer le beurre salé. Mélanger le caramel refroidi avec la crème fouettée, séparer la masse en 2 parties et incorporer dans l'une d'elle les céréales concassées et enrobées de chocolat additionnées des pépites chocolatées « Kipetti ». Mouler en tube ou en mini-gouttières et surgeler (la couche sans céréales au fond).</p> <p>- Confectionner le sablé au chocolat : Mélanger ensemble les ingrédients cités. Abaisser à 3 mm entre 2 feuilles sulfurisées et surgeler. Cuire dans un four à 160° pendant 10 minutes environ, puis découper 10 rectangles (de 3 X 8 cm). Cuire à nouveau à 160° pendant 3 minutes environ.</p> <p>- Réaliser la ganache fondante : Cuire à 85° (comme une crème anglaise) les jaunes blanchis avec la trimoline et le lait, chinoiser ensuite sur la couverture. Laisser refroidir à 35° et incorporer au moment du montage la crème fouettée, puis mettre la ganache obtenue en poche (munie d'une douille à bûche).</p> <p>- Réaliser la glace au lait réduit : Réduire 1,2 litre de lait entier jusqu'à l'obtention de 200g de lait réduit. Faire caraméliser à sec le glucose et le sucre et décuire avec l'eau bouillante en plusieurs fois. Ajouter le caramel liquide au lait concentré obtenu, ainsi que le stabilisateur et porter à ébullition. Verser sur les jaunes et cuire le tout jusqu'à 85°C, mixer, chinoiser, laisser refroidir et régler à 35 brix environ avant de couler des bols à pacojet. Bloquer au grand froid et pacosser.</p> <p>- Réaliser la crinière de caramel chocolaté : Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel, incorporer la couverture hors du feu et laisser refroidir sur un tapis siliconé. Mixer au robot coupe et saupoudrer sur tapis à l'aide d'un pochoir approprié (en forme de crinière de lion). Faire fondre dans un four à 120° et réserver au sec dès refroidissement.</p> <p>- Confectionner les décors : *meringue au caramel : Cuire le sucre à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel fumant, décuire en 3 fois avec l'eau chaude et recuire à 125°C. Verser alors sur les blancs et fouetter en grande vitesse jusqu'à tiédissement. Dresser la tête, les pattes et la queue du lion. Colorer avec le cacao le reste de meringue pour dessiner la gueule du lion). Cuire à 115° pendant 55 minutes, puis décorer de pâte d'amande. Faire les empreintes avec la sauce choco.</p>
sucre semoule	80	g			
sirop de glucose	130	g			
lait entier	100	g			
beurre salé	50	g			
crème fouettée (35% de MG)	200	g			
céréales Lion-Nestlé (ou riz soufflé)	75	g			
beurre de cacao	15	g			
chocolat de couverture amer (66%)	15	g			
pépites chocolatées « Kipetti » (PCB)	15	g			
Sablé chocolat :					
beurre en pommade	125	g			
farine pâtissière	135	g			
cacao en poudre	20	g			
sucre glace	60	g			
sel fin	1	g			
1 œuf entier	50	g			
Ganache fondante :					
jaunes d'œufs (2)	35	g			
sucre inverti (trimoline)	15	g			
lait entier	60	g			
chocolat de couverture amer (66%)	110	g			
crème UHT fouettée	80	g			
Glace au lait réduit :					
lait entier	1,2	l			
sirop de glucose	25	g			
sucre semoule	100	g			
eau potable	150	g			
stabilisateur (anticristallisant)	2	g			
jaune d'œuf (4)	75	g			
Crinière de caramel chocolaté :					
sucre semoule	125	g			
sirop de glucose	75	g			
chocolat de couverture amer (66%)	45	g			
Décors :					
meringue au caramel : 100g sucre semoule, 50g eau potable, 50g blanc d'œuf + blanc séché	150	g			
cacao en poudre	5	g			
pâte d'amande (33%)	10	g			
sauce chocolat : 100g chocolat, 90g sirop à 30°B	190	g			
chocolat noir (pour logo maison)	50	g			

DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

