

Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Jordi Puigvert Colomer
Chef pâtissier et Consultant
Sweet'n Go

MIROIR

recette pour 10 pièces

Crèmeux pâte de cacao Riachuelo

100 g **Pâte de cacao Riachuelo**
225 g Lait
85 g Crème 35% M.G.
45 g Sucre
6 g Pectine X-58

Mélanger le lait et la crème. Chauffer à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine. Bien mélanger. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser petit à petit sur la pâte de cacao fondue. Bien mélanger et disposer dans les moules désirés. Mettre au réfrigérateur. Une fois pris, disposer au congélateur.

Ganache montée au Z♦Karamel

380 g Crème 35% M.G.
25 g Sirop de glucose
150 g **Z♦Karamel**

Chauffer 80 g de crème avec le sirop de glucose. Verser sur le chocolat fondu et mixer. Ajouter le reste de la crème bien froide. Laisser 6 heures au réfrigérateur. Monter et utiliser.

Sablé au cacao

210 g Farine
40 g **Cacao en poudre**
150 g Beurre
90 g Sucre glace
2 g Sel
34 g Jaunes d'œufs

Mettre à part les jaunes d'œufs. Mélanger à la feuille les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajouter les jaunes et mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Placer au réfrigérateur 2 heures avant d'étaler à hauteur de 3 mm. Découper à la taille désirée. Cuire 13 minutes à 165°C. Refroidir.

Génoise au praliné et grué

70 g **Praliné Saveurs**
120 g Beurre
135 g Œufs entiers
150 g Sucre
130 g Farine T-55
2,5 g Levure chimique
3 g Sel
20 g **Grué de cacao bio**

Mixer à la feuille le praliné, le sel et le beurre. Monter au batteur les œufs et le sucre. Mélanger les deux préparations. Mélanger la farine et la levure et ajouter délicatement dans la préparation précédente. Étaler 0,5 cm en plaque et cuire au four à 180°C.

Glace praliné et grué de cacao

375 g Lait entier
195 g Crème 35% M.G.
24 g Lait en poudre
170 g Dextrose
240 g **Praliné Saveurs**
50 g **Grué de cacao bio**
17 g Protéine de lait

Mélanger le lait et la crème. Ajouter en forme de pluie le lait en poudre et la protéine de lait. À 40°C, ajouter le dextrose. À 80°C, ajouter le praliné ainsi que le grué de cacao. Continuer jusqu'à 85°C. Maturer de 6 à 12 heures. Turbiner.

Sauce au cacao

150 g Eau
150 g Crème 35% M.G.
240 g Sucre
90 g **Cacao en poudre**

Mélanger l'eau, la crème, le sucre et le cacao en poudre et cuire jusqu'à 103°C.

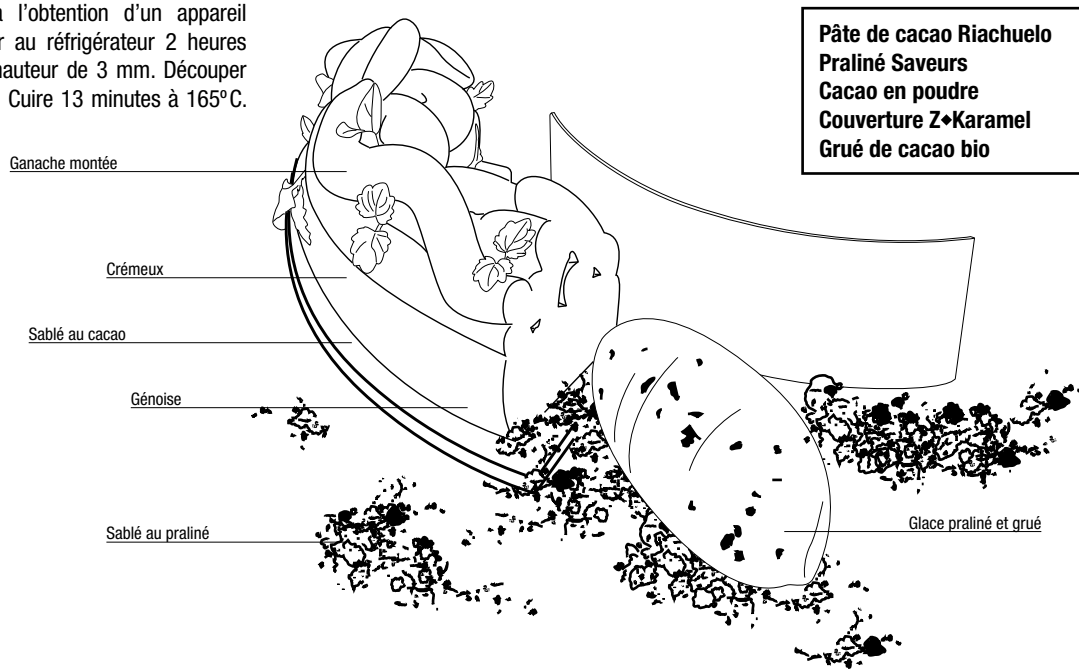
Sablé au praliné

200 g **Praliné Saveurs**
2 g Sel
20 g Maltodextrine de tapioca

Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Montage et finitions

Cuire la génoise entre deux cercles séparés de 2,5 cm. Une fois cuite et froide, verser le crèmeux dessus. Laisser gélifier au réfrigérateur. Monter la ganache montée Z♦Karamel. À l'aide d'une poche munie d'une douille étoile, disposer la ganache montée au-dessus du crèmeux. Laisser durcir et congeler. Découper des segments d'environ 10 cm et passer au pulvérisateur. Découper la pâte sablée 2 cm plus longue que les segments de crèmeux et ganache montée puis la placer dans l'assiette. Placer la partie passée au pulvérisateur au-dessus du sablé au cacao. Disposer des deux côtés des décorations chocolat et le sablé au praliné. Finir avec la glace, un point de sauce au cacao et décorer avec des micro herbes.



Pâte de cacao Riachuelo	réf. 20808
Praliné Saveurs	réf. 21015
Cacao en poudre	réf. 21005
Couverture Z♦Karamel	réf. 20460
Grué de cacao bio	réf. 21800

MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils sur Iton • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094