



Recette élaborée par **Cédric Perret**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**



**Cédric Perret**  
 Chef pâtissier  
 "Le Clair de la Plume"  
 France

# CRÉMEUX RIACHUELO

recette pour 15 desserts

## Crème de base

100 g Jaunes d'œufs  
 40 g Sucre  
 300 g Crème  
 200 g Lait

Réaliser comme une crème anglaise.

## Crèmeux Riachuelo

320 g Crème de base  
 140 g **Couverture Plantation Riachuelo Noir**  
 280 g Crème de base  
 160 g **Couverture Plantation Riachuelo Lait**

Confectionner les 2 crèmeux en prenant soin de bien les émulsionner.

## Caramel

50 g Sucre  
 40 g Crème fraîche  
 30 g Beurre fumé 1/2 sel

Réaliser un caramel à sec. Décuire avec la crème et incorporer le beurre.

## Sablé cacao

40 g Beurre  
 40 g Cassonade  
 40 g Poudre d'amandes  
 10 g **Cacao en poudre**  
 32 g Farine

Mélanger le beurre et le sucre. Incorporer les poudres. Cuire en rectangles de 110 x 20 mm.

## Glace lait

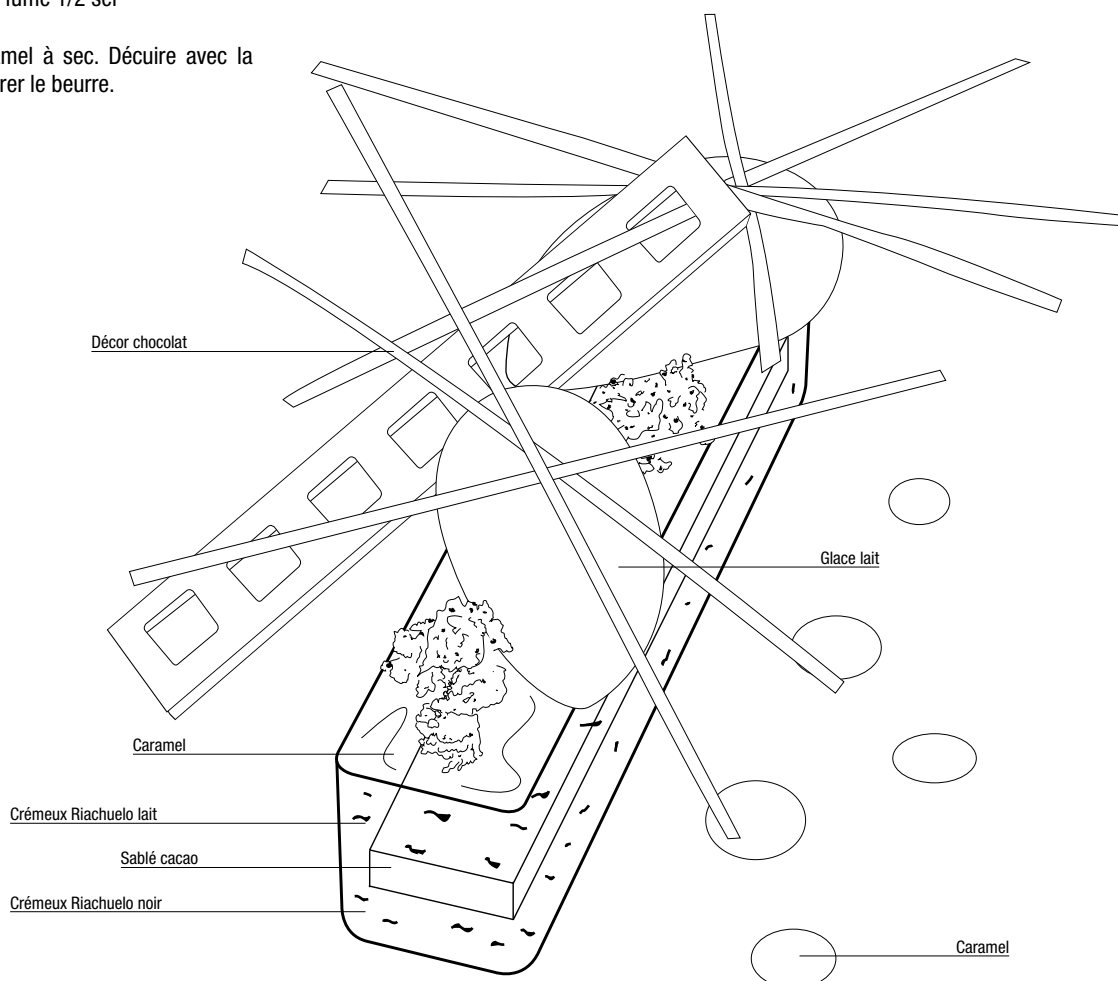
300 g Lait entier  
 108 g Crème à 35% M.G.  
 30 g Poudre de lait à 0% M.G.  
 20 g Sucre  
 52 g Dextrose  
 5 g Sucre inverti  
 3 g Stabilisateur pour glace

Réaliser le mix à glace. Pasteuriser à 86°C. Turbiner.

## Montage et décoration

Garnir les Façonables® avec 30 g de crèmeux Riachuelo noir. Ajouter le sablé cacao, puis 25 g de crèmeux Riachuelo lait. Finir avec le caramel à hauteur. Déposer les quenelles de glaces puis décorer.

<b>Chocolat de couverture Plantation Riachuelo Noir</b>	réf. 20586
<b>Chocolat de couverture Plantation Riachuelo Lait</b>	réf. 20588
<b>Cacao en poudre</b>	réf. 21005
<b>Décor silhouette Barrette</b>	réf. 24305
<b>Coupelle Rectangulaire Noir</b>	ref. 23430



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