



Recette élaborée par **Nicolas Bacheyre**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Nicolas Bacheyre

Chef pâtissier - Un dimanche à Paris

TOURBILLONS D'AMOUR

Gâteau à partager à deux - Recette élaborée pour 3 pièces

Streuzel cacao fleur de sel reconstitué

- 130 g Beurre doux
- 60 g Sucre roux
- 110 g Poudre d'amandes
- 110 g Farine
- 15 g **Cacao en poudre**
- 1 g Fleur de sel
- 110 g **Couverture Z•Karamel**
- 25 g **Beurre de cacao**

Mélanger à la feuille du batteur le beurre mou et le sucre. Ajouter successivement, la poudre d'amandes, la farine, le cacao et la fleur de sel. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (4 mm). Cuire pendant 12 à 15 minutes à 170°C. Une fois la pâte cuite et refroidie, broyer le biscuit au batteur avec une feuille afin d'obtenir des petits morceaux. Ajouter la Z•Karamel fondue avec le beurre de cacao afin d'enrober les morceaux de biscuits. Réserver à température ambiante.

Biscuit chocolat sans farine

- 80 g Beurre doux
- 60 g Sucre glace
- 8 g **Cacao en poudre**
- 50 g Jaunes d'œufs
- 40 g Œufs entiers
- 95 g **Couverture Vanuari® Noir 63%**
- 50 g Blancs d'œufs

Mélanger le beurre très mou avec le sucre glace et blanchir au fouet. Ajouter successivement la poudre de cacao, les jaunes et les œufs. Bien mélanger, puis ajouter la couverture fondue et bien chaude. En parallèle, monter les blancs d'œufs pas trop serrés. Rassembler les deux masses délicatement et étaler sur une feuille en silicone. Cuire le tout à 170°C pendant 13 minutes. Réserver au frais à +4°C.

Crèmeux à la vanille de Madagascar

- 280 g Crème liquide
- 180 g Lait entier
- 100 g Jaunes d'œufs
- 65 g Sucre semoule
- 3 unit. Vanille en gousses
- 28 g Masse de gélatine*

Porter à ébullition la crème liquide et le lait. Faire infuser 20 à 30 minutes avec les gousses de vanille fendues et grattées. Après infusion, chinoiser sur les jaunes d'œufs et le sucre préalablement mélangés. Cuire le tout à l'anglaise (83°C). Ajouter la masse de gélatine puis chinoiser à nouveau. Mixer l'ensemble et couler aussitôt sur le biscuit sans farine avec un cadre puis placer au grand froid. Une fois bien refroidi, détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur les inserts. Réserver.

*La masse gélatine est l'obtention du mélange de gélatine en poudre (de bœuf et non de porc) et de l'eau à raison de 6 g d'eau pour 1 g de poudre de gélatine.

Crème Z•Karamel

- 300 g Sucre semoule (1)
- 1050 g Crème liquide
- 170 g Jaunes d'œufs
- 65 g Sucre semoule (2)
- 210 g **Couverture Z•Karamel**
- 110 g Beurre

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule (1), puis déglacer avec la crème liquide bien chaude. Verser sur les jaunes d'œufs et le sucre (2) préalablement mélangés. Réaliser une cuisson à l'anglaise (83°C) et chinoiser sur la couverture Z•Karamel et le beurre. Terminer par mixer l'ensemble et réserver 12 heures à +4°C avant utilisation.

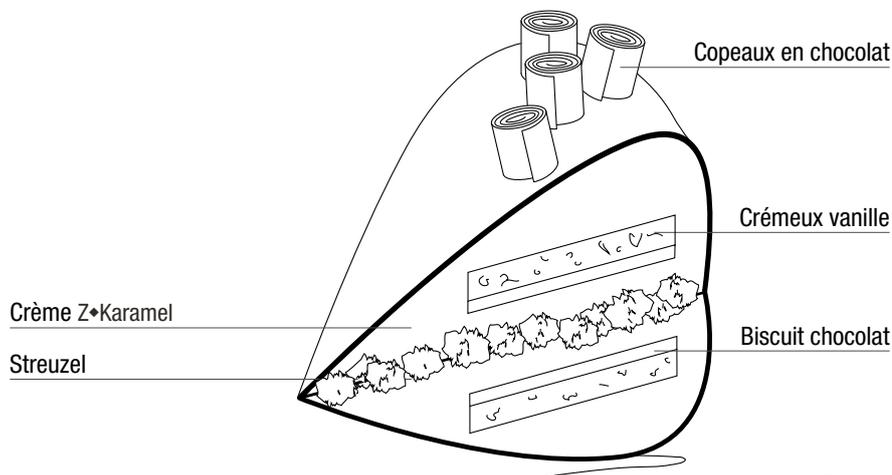
Nappage rouge scintillant

- 100 g Nappage neutre
- 10 g Colorant rouge scintillant (hydrosoluble)

MONTAGE : commencer par créer un enrobage de couverture Z•Karamel à point, au fond de chaque moule cœur (petit modèle : diam 90 mm, h 25 mm). Une fois les moules bien chablonnés et le chocolat cristallisé, monter la crème Z•Karamel comme une chantilly et pocher dans le fond du cœur. Placer ensuite l'insert de biscuit chocolat et crèmeux vanille. Rajouter une fine couche de crème Z•Karamel et terminer par obturer le moule avec le streuzel. Recommencer ces opérations en veillant à ne terminer qu'un moule sur deux avec le streuzel. Placer le tout au surgélateur et une fois le montage bien refroidi, démouler et accoler les deux parties ensemble (une avec et l'autre sans croustillant).

FINITION : réaliser des copeaux en chocolat que vous placerez sur le dessus du cœur. Replacer l'ensemble au congélateur. Utiliser l'appareil à pistolet rouge Michel Cluizel pour pulvériser sur les cœurs. Ajouter quelques gouttes de nappage rouge sur les copeaux de chocolat.

Couverture Z•Karamel	réf. 20460
Couverture Vanuari® Noir 63%	réf. 20047
Cacao en poudre	réf. 21005
Beurre de cacao	réf. 21000
Kit moule cœur	réf. 29775
Appareil pour pulvérisateur rouge	réf. 27935



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094