



Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Jordi Puigvert Colomer
Chef pâtissier et Consultant
Sweet'n Go

VACHERIN TOUT CHOCOLAT

recette pour 20 pièces

Brownie au chocolat

100 g	Chocolat de Plantation Mokaya Noir Bio 66 %
200 g	Beurre
160 g	Œufs entiers
180 g	Sucre glace
90 g	Farine T55
1 g	Sel

Placer le beurre à température ambiante et le sucre glace dans le mixeur. Bien mélanger à l'aide de la spatule jusqu'à ce que la pâte soit très crémeuse. Ajouter le chocolat fondu, pas trop chaud, petit à petit, jusqu'à ce que tout le chocolat soit incorporé. Continuer de mélanger pendant 5 minutes. Ajouter petit à petit les œufs à température ambiante et continuer de mélanger assez rapidement pendant 5 minutes de plus. Ajouter la farine et le sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser dans les moules désirés et cuire à 175 °C pendant 20 minutes.

Crème à la mangue, fruit de la passion et papaye

250 g	Purée de mangue
150 g	Purée de fruit de la passion
100 g	Lait
100 g	Jaunes d'œufs
40 g	Miel
40 g	Sucre de noix de coco
50 g	Beurre
45 g	Fécule de maïs
150 g	Papaye découpée en petits cubes

Mélanger les purées avec le lait et porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs, les sucres et la fécule de maïs. Verser les purées sur les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment avec un fouet. Retirer du feu, ajouter le beurre très froid et mélanger. Laisser refroidir à 4 °C et ajouter les cubes de papaye.

Mousse au chocolat

150 g	Crème 35 %
200 g	Chocolat de Plantation Mokaya Noir Bio 66 %
150 g	Blancs d'œufs pasteurisés
1 g	Sel

Faire fondre le chocolat et ajouter les ingrédients restants. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Remplir le siphon avec le mélange et charger le siphon avec deux cartouches de gaz. Bien secouer et réserver au réfrigérateur.

Glace au chocolat au lait

910 g	Lait
78 g	Crème 35 %
55 g	Poudre de lait écrémé
75 g	Sucre
60 g	Sucre inverti
90 g	Glucose en poudre
5 g	Stabilisateur pour glace
195 g	Chocolat de Plantation La Laguna Lait 47 %

Mélanger le lait, la crème et la poudre de lait. Faire chauffer à 40 °C. Ajouter petit à petit le stabilisateur pour glace préalablement mélangé avec le sucre et le glucose en poudre tout en remuant. Continuer de faire chauffer. Ajouter le sucre inverti lorsque le mélange atteint 60 °C puis faire chauffer le mélange jusqu'à 85 °C. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Bien mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur pendant 6 heures. Mixer à nouveau et turbiner. Placer la glace au congélateur pendant 15 minutes puis servir à 12 °C.

Autres ingrédients

150 g	Mangue mûre coupée en cubes de 1 x 1 cm
q.s	Micropousse et fleurs
100 g	Chocolat Caozelo® Lait 38 % pour la décoration
q.s	Graines de fruit de la passion

Assemblage et finition

Verser le chocolat crémeux sur le financier (toujours dans le moule) et former une couche de 0,5 cm d'épaisseur. Placer au congélateur pour que la crème prenne le plus rapidement possible. Couper une part de 10 cm de longueur et 3 cm de largeur. La placer sur le plat. Ajouter la crème tropicale sur la partie supérieure et finaliser en ajoutant quelques cubes de mangues, les pousses et les fleurs. Déposer la décoration en chocolat à côté du gâteau puis ajouter la glace au chocolat au-dessus.

Chocolat de Plantation La Laguna Lait 47 %	réf. 20518
Chocolat de Couverture Caozelo® Lait 38 %	réf. 20428
Chocolat de Plantation Mokaya Noir 66 %	réf. 20488