



Recette élaborée par **Damien Paineau**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**



**Damien Paineau**  
Chef CLUIZEL

# COURONNE KEWANE®

Recette pour 6 pièces de 12 cm de diamètre

## Sablé breton

222 g	Farine T-65
15 g	Poudre à lever
148 g	Beurre
148 g	Sucre semoule
67 g	Jaune d'œuf liquide
2 g	Sel fin

Tamiser la farine et la poudre à lever. Au batteur, à la feuille, crémer le beurre et le sucre. Emulsionner les jaunes d'œufs avec le beurre et le sucre. Ajouter la farine, la poudre à lever et le sel.

## Dacquoise noisette

218 g	Blanc d'œuf liquide
61 g	Sucre semoule
157 g	Sucre glace
131 g	Poudre de noisettes brutes
35 g	Fécule de pomme de terre

Au batteur, monter les blancs avec le sucre. Tamiser le sucre glace, la farine et la poudre de noisettes ensemble. Mélanger délicatement les poudres avec les blancs montés.

## Crèmeux praliné noisette abricot moelleux

3 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
13 g	Eau
229 g	Crème 35 % MG liquide
248 g	<b>Praliné pur noisettes 50 %</b>
38 g	<b>Pure pâte de noisettes</b>
186 g	Beurre
2 g	Sel fin
186 g	Abricots moelleux

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la crème à 85 °C environ. Ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le praliné pur noisettes, la pure pâte de noisette, le beurre et le sel. Mixer. Ajouter les abricots moelleux coupés en dés.

## Mousse Chocolat

4 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
23 g	Eau
93 g	Lait entier
286 g	<b>Chocolat de couverture « Grands Accords® » Kewane® 34 %</b>
496 g	Crème 35 % MG liquide

Dans une casserole, faire bouillir lait. Incorporer la gélatine hydratée dans le lait. Verser sur le chocolat Kewane®. Faire refroidir à environ 30 °C. Incorporer la crème fouettée mousseuse.

## Glaçage Kewane®

250 g	Crème 35 % MG liquide
60 g	Eau
25 g	Sirup de glucose
3 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
21 g	Eau
375 g	<b>Chocolat de couverture « Grands Accords® » Kewane® 34 %</b>
175 g	<b>Glaçage Neutre Diaphane®</b>

Chauffer la crème, l'eau et le sirup de glucose jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Verser le mélange en 3 fois sur les Mini Grammes® de chocolat Kewane® afin de créer une émulsion. Ajouter le glaçage Neutre Diaphane® dans la ganache. Mixer.

## Ganache à pocher

90 g	Crème 35 % MG liquide
20 g	Sirup de glucose
100 g	<b>Chocolat de couverture « Grands Accords® » Kewane® 34 %</b>

Chauffer la crème et le glucose jusqu'à ébullition. Verser le mélange en 3 fois sur les Mini Grammes® de chocolat Kewane® afin de créer une émulsion. Réserver à température ambiante jusqu'au dressage.

## Assemblage et finition

Etaler le sablé breton sur 2 mm d'épaisseur, découper des ronds de 10 cm évidés à 4 cm au centre. Cuire au four à 160 °C pendant environ 15 minutes. Dresser la dacquoise, à l'aide d'une douille de 10, sur le sablé breton. Cuire à nouveau à 150 °C pendant environ 15 minutes. Couler le crèmeux dans le moule. Surgeler. Verser la mousse au chocolat Kewane® dans le moule. Insérer le crèmeux praliné. Obturer avec les biscuits. Surgeler. Glacer avec le glaçage tempéré à 35 °C. Décorer.

<b>Chocolat de couverture « Grands Accords® » Kewane® 34 %</b>	<b>réf. 20670</b>
<b>Glaçage Neutre Diaphane®</b>	<b>réf. 21700</b>
<b>Pure pâte de noisettes</b>	<b>réf. 21210</b>
<b>Praline pur noisettes 50 %</b>	<b>réf. 21050</b>

