



Recette élaborée par **Sophie de Bernardi**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**

# BOUCHÉE JASMIN SAN MARTÍN

Entremets pour 15 personnes



**Sophie de Bernardi**  
Cheffe pâtissière  
de l'InterContinental  
Paris

## Crèmeux Jasmin

- 160 g Crème UHT
- 160 g Lait entier
- 150 g **Chocolat « Grands Crus Bio »  
San Martín Noir 70 %**
- 25 g Masse gélatine  
ou 3,5 feuilles de gélatine
- 1 sachet Thé jasmin

Mettre à chauffer le lait et la crème, infuser le thé jasmin avec le tout pendant 5 minutes, chinoiser puis remettre le tout à bouillir. Verser sur le chocolat, puis ajouter la masse gélatine ou les feuilles de gélatine. Laisser refroidir jusqu'à ce que le crèmeux soit assez froid pour être coulé dans les coques chocolat.

## Praliné Jasmin

- 150 g **Praliné Pur Amandes**
- 50 g **Chocolat « Grands Crus Bio »  
San Martín Lait 48 %**
- 2 gouttes Huile Essentielle de Jasmin
- 50 g **Croustilline®**
- 15 p **Slim Petit Delta Noir**

Mettre le praliné, le chocolat et l'huile essentielle à fondre. Ajouter la Croustilline® au tout fondu, puis couler dans le fond des coupelles Façonnables Slim Petit Delta Noir. Stocker au réfrigérateur, avant de couler le Crèmeux Jasmin.

## Sirop Jasmin

- 250 g Eau
- 125 g Sucre Semoule
- 1 sachet Thé jasmin

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule. Puis, laisser infuser le sachet de thé jasmin pendant 5 minutes.

## Glaçage Jasmin

- 375 g Sirop Jasmin
- 13 g Sucre semoule
- 10 g Pectine NH
- 1 zeste Citron Jaune

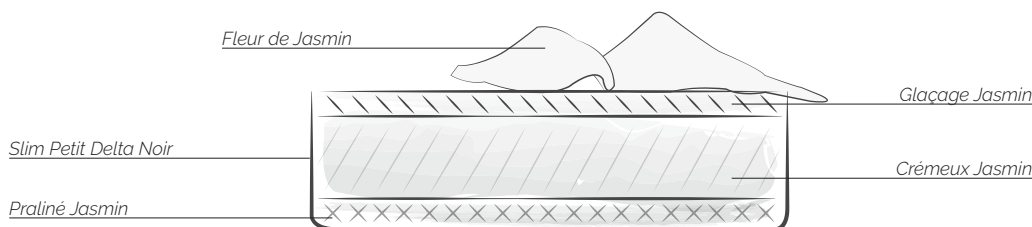
Mettre à chauffer le Sirop Jasmin. A côté, mélanger le sucre semoule avec la pectine NH. Une fois que le sirop atteint la température de 35 °C, ajouter le mélange au sirop.

Cuire pendant 2 minutes. Une fois le nappage retiré du feu, ajouter le zeste de citron.

## Assemblage et finition

Ajouter sur le dessus de la coupelle Façonnable Slim Petit Delta Noir le nappage à la poche une fois le crèmeux pris. Déposer sur le dessus des fleurs de jasmin séchées pour la décoration.

<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Noir 70 %</b>	<b>réf. 20552</b>
<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %</b>	<b>réf. 20557</b>
<b>Praliné Pur Amandes</b>	<b>réf. 21030</b>
<b>Croustilline®</b>	<b>réf. 21007</b>
<b>Slim Petit Delta Noir</b>	<b>réf. 23108</b>



**MANUFACTURE CLUIZEL**

Avenue de Conches • Damville • CS 50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France

tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com

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