



Recette élaborée par **Nicolas CONRAUX**
(En collaboration avec Virginie **APPÉRE**)



Nicolas CONRAUX
Chef du Restaurant
La Butte

NEDELEG LAOUCEN

Recette pour 10 pièces

Ganache sarrasin

- 80 g Crème 35 % MG liquide
- 6 g Trimoline
- 68 g **Chocolat « Grands Cru Bio » Guayas Noir 70 %**
- 15 g Beurre pomade
- 10 g Graines de sarrasin torréfiées et concassées

Porter à ébullition la crème et la trimoline, verser en 3 fois sur le mélange des 2 chocolats. Quand la ganache est descendue à une température de 40 °C, ajouter le beurre pomade. Mixer, puis ajouter les graines de sarrasin. Réserver au frais.

Crème prise Guayas

- 80 g Crème 35 % MG liquide
- 30 g Lait
- 8 g Sucre
- 1 Feuille Gélatine
- 25 g **Chocolat « Grands Cru Bio » Guayas Noir 70 %**

Faire frémir lait, crème, sucre; ajouter la gélatine réhydratée et verser sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Une fois la crème refroidie, couler en demi-sphère (Coupelle Petite Sphère Noir) et faire prendre au grand froid.

Glaçage cacao

- 120 g Crème 35 % MG liquide
- 180 g Sucre semoule
- 30 g Eau
- 5 g Glucose
- 8 g **Cacao en poudre**
- 5 g Gélatine
- 40 g Nappage neutre

Porter à ébullition crème, sucre, eau et glucose 1 à 2 min; ajouter le cacao en poudre hors du feu. Redonner une ébullition en fouettant en continu. Finir en ajoutant la gélatine, puis le nappage neutre.

Crumble chocolat-sarrasin

- 40 g **Chocolat « Grands Cru Bio » Guayas Noir 70 %**
- 32 g Cassonade
- 8 g **Cacao en poudre**
- 40 g Beurre demi-sel
- 20 g Sarrasin torréfié

Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cuire sur plaque environ 20 min à 180 °C.

Sauce chocolat

- 40 g **Chocolat « Grands Cru Bio » Guayas Noir 70 %**
- 60 g Lait
- 30 g Crème 35 % MG liquide
- 5 g Sucre glace
- 12 g Beurre demi-sel

Faire bouillir lait, crème et sucre glace. Verser sur le chocolat, puis mixer. Ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Montage et finition

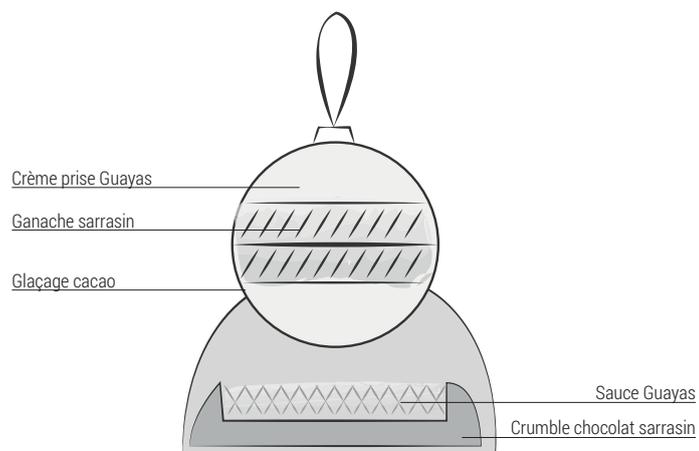
Dans les petites demi-sphères (Coupelle Petite Sphère Noir), couler la crème prise Guayas, puis obturer avec la ganache sarrasin. Faire prendre en congélation. Assembler les demi-sphères par deux, puis remettre au grand froid. Une fois congelées, les floquer au pistolet.

Pour les grandes demi-sphères (Coupelle Sphère Noir), les ajouter au centre à l'aide d'un emporte-pièce chauffé.

Les placer en cellule afin de pouvoir les napper avec un glaçage noir.

À l'intérieur de cette demi-sphère, sur l'assiette, se trouvera le crumble chocolat-sarrasin ainsi que la sauce chocolat.

Chocolat « Grands Cru Bio » Guayas Noir 70 %	réf. 20562
Coupelle Petite Sphère Noir	réf. 23225
Coupelle Sphère Noir	réf. 23480
Cacao en poudre	réf. 21005
Pulvérisateur	réf. 29800
Appareil à pulvérisateur brun	réf. 27927



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