

Humus Cacao

Recette

Jonathan Mougel

Quantité : 18 pièces.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Sablé cacao		
Beurre frais	200	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	80	Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Farine	259	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
Belcolade Cacao Poudre	30	Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.
Fleur de sel	2	
Œufs	30	
Cake chocolat		
Œufs entier	204	Mélanger les œufs, la Trimoline, le sucre, la noisette en poudre, la farine, le cacao en poudre et la Volcano à la feuille.
Trimoline	65	Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats.
Sucre	104	Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange.
Noisette Poudre PatisFrance	52	Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ.
Farine	98	Après refroidissement, couper des anneaux de 65 mm.
Belcolade Cacao Poudre	15	
Volcano PatisFrance	6	
Patiscrem PatisFrance	98	
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	52	
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	10	
Beurre	61	

Marmelade d'orange

Suprême d'orange	52
Starfruit Passion PatisFrance	26
Sucre	26
Pectine NH PatisFrance	1.71
Oranges confites	12
Zestes d'orange blanchis	1
Gélatine poudre	1.54
Eau	8.21

Chauffer les suprêmes d'orange, le Starfruit, le mélange sucre /pectine et les oranges confites.

Faire bouillir une minute puis ajouter les zestes d'oranges blanchis, et la masse gélatine fondue.

Mixer et réserver.

Ganache 430

Patiscrem PatisFrance	140
Trimoline	42
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	120
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	35
Beurre	35

Faire bouillir la crème et la Trimoline, ajouter le beurre et le faire fondre.

Verser sur les chocolats et mixer.

Réserver à température ambiante.

Montage et finitions :

Déposer les sablés cacao dans les alvéoles plexi. Déposer le plexi pochoir. Dresser la ganache puis retirer le plexi.

Poser le cake chocolat.

Garnir le centre de marmelade d'orange.

Appliquer une nouvelle fois la ganache avec le plexi pochoir. Le retirer puis déposer le deuxième sablé cacao.

Décorer avec le chocolat spiral.

Décors :

Pocher une goutte de chocolat noir sur un papier guitare carré de 8 x 8 cm et le placer sur le plateau tournant.

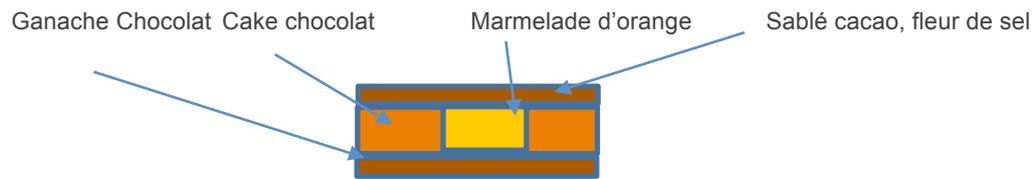
Faire tourner le plateau rapidement et l'aide d'une cuillère réaliser une fine spirale en tirant du centre jusqu'à l'extérieur puis laisser cristalliser.

Placer une goutte de chocolat au lait au centre de cette spirale puis faite à nouveau tourner le plateau tournant.

A l'aide d'une mini palette tirer le chocolat de l'intérieur vers l'extérieur.

Avant cristallisation, couper proprement avec un emporte-pièce de 55 mm.

Schéma :



Portrait :

Jonathan Mougel

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 et Chef Pâtissier chez PatisFrance-Puratos-Belcolade.

Je travaille depuis quelques années maintenant avec le chocolat Vietnam.

L'environnement du Mékong, la visite des plantations, le choix des fèves ou encore la compréhension de la fermentation locale me conforte davantage dans le choix de travailler ce chocolat.

Ses notes puissantes relayées par une acidité fruitée se sont bien intégrées dans ma recette.

Il contraste parfaitement avec la fleur de sel contenue dans le sablé et la marmelade d'orange-passion.