Tacos de crème glacée

Tacos de crème glacée

RECETTE PAS À PAS

Coquilles de taco

INGRÉDIENTS

- 50 g Beurre
- 175 g Cassonade claire
- 50 g Eau
- 40 g Éclats de cacao (ou morceaux d'amandes)
- 10 g Poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche
- 90 g Farine T45
- 1 g Sel

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre, le sel et les éclats de cacao ensemble.
2. Ajoutez l'eau (à température ambiante) et le beurre fondu au mélange de sucre.
3. Mélangez la farine et la poudre de cacao, puis ajoutez-les au mélange.
4. Divisez avec une cuillère, des portions de 35 grammes sur une plaque de cuisson avec du papier ou une feuille de silicone. Aplatissez les points avec votre main jusqu'à obtenir un cercle d'environ 8-9 cm.
5. Faites cuire les tacos à 180°C pendant environ 8-10 minutes.
6. Après la cuisson, laissez refroidir quelques minutes. Lorsqu'ils sont encore chauds, retirez les tacos de la plaque de cuisson et pressez-les dans un tube (ou mettez-les autour) de Ø3 cm, jusqu'à ce que la forme d'un taco soit formée. Laissez refroidir complètement avant utilisation.

1 Taco shells

INGRÉDIENTS

- 50 g Butter
- 175 g Light brown cassonade sugar
- 50 g Water
- 40 g Cocoa nibs (or almond pieces)
- 10 g **High fat cocoa powder, Veliche**
- 90 g Flour T45
- 1 g Salt

PRÉPARATION

1. Mix the sugar, salt, and cocoa nibs together.
2. Add water (room temperature) and melted butter with the sugar.
3. Mix the flour and cocoa powder and add to the mixture.
4. Divide with a spoon, scoops of 35 gram on a baking tray with paper or silicon sheet. Press the dots flat with your hand until a circle of around 8-9cm.
5. Bake the taco's, 180°c around 8-10min.
6. After baking let it cool down for a few minutes. When still warm, remove the taco from the baking tray and press into a tube (or put it over/ around) of Ø3cm, until the shape of a taco has been formed. Leave it cool down completely before using.

2 Congo 65% parfait

INGRÉDIENTS

- 345 g Crème 35%
- 88 g Sucre
- 44 g Jaune d'œuf
- 4 g Poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche
- 56 g Chocolat noir Dr. Congo 65%, Veliche
- 12 g Liqueur de Crème de Cacao (vous pouvez aussi utiliser du sirop de sucre à la place de l'alcool)

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème jusqu'à obtenir une Chantilly ferme. Placez au réfrigérateur pour la garder aussi froide que possible.
2. Fouettez les jaunes d'œufs et faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 120°C. Ajoutez le sirop lentement aux jaunes d'œufs battus et fouettez jusqu'à obtenir une mousse ferme (‘pâte à bombe’).
3. Faites fondre le chocolat jusqu'à 45°C, mélangez la poudre de cacao et la liqueur, puis ajoutez-les au chocolat pour faire une pâte.
4. Combinez la ‘pâte à bombe’ avec la pâte de chocolat.
5. Ajoutez la crème fouettée au mélange et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné (totalement lisse).
6. Remplissez le moule cylindrique avec le parfait, et insérez à l'intérieur la compote de fruits rouges (recette 3).
7. Placez le moule au congélateur.

3 Compote de fruits rouges (recette pour application congelée)

INGRÉDIENTS

- 200 g Mélange de fruits rouges (myrtilles, framboises, mûres)
- 165 g Confiture de framboises
- 70 g Purée de mûres
- 40 g Glucose
- 10 g Sucre
- 2 g Pectine NH
- 2 g Acide citrique

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre et la pectine.
2. Chauffez la purée et la confiture jusqu'à 40°C, ajoutez le sucre avec la pectine et portez à ébullition (2 minutes).
3. Ajoutez l'acide citrique et mélangez bien.
4. Combinez les morceaux de fruits rouges congelés avec la purée et mélangez bien. Utilisez directement. Pochez la compote avec une poche à douille à l'intérieur du parfait.

4 Crème au chocolat blanc et à la vanille

INGRÉDIENTS

- 375 g Crème 35%
- 2 g Poudre de gélatine
- 10 g Eau
- 10 g Glucose
- 10 g Trimoline
- 120 g Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche
- 2 g Vanille

PRÉPARATION

1. Mélangez l'eau froide et la poudre de gélatine ensemble (masse de gélatine).
2. Chauffez la crème avec la vanille, le glucose et la trimoline jusqu'à 60°C.
3. Faites fondre la masse de gélatine (au micro-ondes) et portez-la à ébullition.
4. Ajoutez la masse de gélatine dans la crème.
5. Mélangez la crème avec les gouttes de chocolat blanc.
6. Utilisez un mixeur plongeant pour mélanger tous les ingrédients ensemble.
7. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur pendant 12 heures. Ensuite, fouettez la crème jusqu'à la consistance désirée.

5 Décorations en chocolat

INGRÉDIENTS

Décoration Leman : 34069 (chocolat noir)

Fruits rouges et cresson vert.

PRÉPARATION

- Commencez par réaliser les recettes en suivant les étapes expliquées ci-dessous.
- Après avoir créé le parfait au chocolat avec la compote au centre, congelez le moule cylindrique avec les desserts jusqu'à ce qu'ils soient complètement congelés à -20°C.
- Démoulez le dessert et brossez-le avec un spray de chocolat velours. Remettez-le ensuite au congélateur pour le garder congelé.
- Fouettez la crème à la vanille, utilisez une douille ronde de 8 mm et pochez une ligne sur le dessus de la pâtisserie.
- Coupez avec un couteau chaud 5 mm de chaque côté du cylindre.
- Placez le dessert congelé dans le taco.
- Décorez le dessert avec des fruits rouges, du cresson et la décoration Leman (bâtonnets de chocolat noir).