Récolte de Pâques

RECETTE DE DAVID REDON

Récolte de Pâques

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

Moule Martellato MA6100

Moule du Monde du Chocolat CW1317

- Coquilles en chocolat
- Gianduja
- Gianduja croustillant
- Beurre de cacao noir
- Foin de chocolat

1 LES COQUILLES DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- Q.N Temptation 64 Chocolat de couverture noir belge
- Q.N Chocolat blanc belge Obsession 30
- 640 g de chocolat blanc belge Obsession 30
- 120 g de chocolat de couverture au lait belge Intense 35

PRÉPARATION

1. Tempérez le chocolat noir en suivant la courbe de tempérage de 50-55/27-28/31-32°C.
2. Recouvrez les cavités du moule MA6100 de 2 fines couches de chocolat tempéré et laissez durcir.
3. Avec le chocolat blanc tempéré (courbe de tempérage de 40-45/26-27/29-30°C), moulez des petits œufs dans des moules CW1317 en 2 fines couches.
4. Avec le mélange de chocolat blanc (640 g) et de chocolat au lait, faites un chocolat blond et en suivant la courbe de tempérage de 40-45/26-27/29-30°C, moulez des petits œufs dans des moules CW1317 avec 2 couches fines.

2 GIANDUJA

INGRÉDIENTS

- 500 g Roasted hazelnut
- 400 g Icing sugar
- 1 g de sel de mer
- 400 g Intense 35 Belgian milk couverture chocolate
- 100 g de beurre de cacao désodorisé

PRÉPARATION

1. Dans un robot culinaire, mixer les noisettes torréfiées jusqu'à obtenir une poudre semi-fine et en retirer 50 g.
2. Ajoutez le sucre glace avec le sel marin et mixez pour obtenir une pâte lisse.
3. Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat à 35°C, ajouter la base de noisettes et finir de mélanger pour obtenir une texture lisse.
4. Incorporer les 50 g de poudre de noisettes sans les mélanger et tempérer à 25-26°C.

3

GIANDUJA CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- 200 g de Gianduja (voir recette)
- 100 g de Crispy Crunchies
- 50 g Roasted peanuts
- 0,5 g de sel marin

PRÉPARATION

1. Faites fondre le gianduja à 35°C, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez correctement.

4

BEURRE DE CACAO NOIR

INGRÉDIENTS

- 300 g de beurre de cacao désodorisé
- 5 g de poudre de charbon végét végétal

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre de cacao à 45°C, ajouter la poudre de charbon de bois et mélanger le tout pour obtenir une préparation bien homogène.
2. Tempérer à 29-30°C.

5

FOIN AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 190 g chocolat blanc belge Obs Obs de 30 g
- 10 g de chocolat de couverture au lait belge Intense 35

PRÉPARATION

1. Avec le chocolat blanc mélangé au chocolat au lait en suivant la courbe de tempérage de 40-45/26-27/29-30°C, tracez une fine ligne sur le papier et laissez durcir.
2. Coupez des bâtonnets irréguliers.

ASSEMBLÉE

PRÉPARATION

Après avoir fait le gianduja, remplissez les différentes coquilles d'œufs (blanc et blond) et assemblez les couleurs appropriées pour obtenir des formes d'œufs remplis. Avec la préparation au beurre de cacao noir, vaporiser les œufs à très basse pression pour faire des points et laisser prendre. Dans le fond de la coquille de chocolat noir du moule MA6100, étaler régulièrement 40 g de gianduja croustillant et le coller sur les œufs fourrés sur toute la longueur. Déposer du foin de chocolat tout autour.

*Vous pouvez également créer la même composition à l'aide de la fonction **OEUFS 3D** de **LEMAN** décoration ref **69475** et **69480**. Faites un trou et remplissez l'intérieur de gianduja à l'aide d'une poche à douille.*