Prosperité

RECETTE DE DAVID REDON

Prosperité

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

4 moules à gâteaux Silikomart SAVARIN 180

- Biscuit brownie
- Caramel doux
- Mousse de brownie
- Glaçage au chocolat blanc

1 BISCUIT BROWNIE

INGRÉDIENTS

- 375 g d’œufs entiers
- 400 g de sucre de canne brut
- 2,5 g de sel de mer 200 g de crème fraîche 35 %
- 375 g de beurre
- 625 g de chocolat de couverture noir belge Emotion 58
- 350 g de farine T55
- 20 g de poudre à lever
- 150 g de noisettes grillées

PRÉPARATION

Mélanger les œufs entiers avec le sucre de canne et le sel sans incorporer d'air. Pendant ce temps, porter à 80°C la crème fraîche avec le beurre et verser sur le chocolat noir de couverture pour faire une ganache. Ajouter celle-ci aux œufs entiers et ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Étaler sur une plaque de cuisson avec bord et disperser les noisettes torréfiées sur le dessus. Enfourner à 170°C pendant 20 min, fermer l'étuve. Laisser refroidir et congeler pour découper des cercles de 14 cm de diamètre à l'extérieur et de 9 cm de diamètre à l'intérieur.

2 CARAMEL DOUX

INGRÉDIENTS

- 240?g de sirop de glucose
- 300?g de sucre 180?g de lait concentré sucré
- 360?g de crème fraîche 35?%
- 3?g de sel
- 2?gousses de vanille
- 480?g de beurre

PRÉPARATION

Caraméliser le glucose avec le sucre. Arrêter la caramélisation avec le lait concentré, puis ajouter la crème, le sel et les graines de vanille. Faire bouillir la préparation pour faire évaporer un peu d'eau jusqu'à obtenir 950?g. Il est plus facile de réduire la quantité, de peser et d'ajouter l'eau manquante pour atteindre le bon poids. Ajouter le beurre et bien mélanger. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

3

MOUSSE DE BROWNIE

INGRÉDIENTS

- 120 g de lait entier
- 10 g de gélatine (1/5)
- 50 g de biscuit brownie
- **190 g de** chocolat de couverture noir belge Emotion 58
- 500 g de crème fouettée 35 %

PRÉPARATION

Porter le lait à 80°C, ajouter la gélatine et le brownie puis verser sur le chocolat et mélanger correctement. À 35°C, incorporer la crème fouettée.

4 GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS

- 100 g de crème fraîche 35 %
- 15 g de colorant blanc pour chocolat
- 70 g de sucre
- 410 g de sirop de glucose
- 180 g de gélatine (1/5)
- **225 g de** chocolat blanc belge Obsession 30
- 700 g de glaçage miroir neutre

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème avec le colorant blanc, le sucre et le glucose, et verser sur la gélatine pour la faire fondre. Ajouter le chocolat, bien mélanger pour faire fondre tous les morceaux de chocolat, et ajouter le glaçage miroir à la fin. Mélanger le glaçage, et utiliser à 35/40°C.

ASSEMBLAGE

PRÉPARATION

Sur les anneaux congelés de biscuits brownie, déposer des anneaux de caramel cristallisé à l'aide d'une buse ronde de 15@mm. Dans des moules SAVARIN@180 Silikomart, pocher 200@g de mousse brownie en tapissant complètement les côtés. Enfoncer le caramel à l'intérieur du biscuit, égaliser la surface et mettre au congélateur. Glacer et décorer avec des pièces de monnaie en chocolat doré, de gros copeaux de chocolat et une ligne de CHOCODECOR rouge.

Un peu d'histoire ;-)) *: Selon les traditions chinoises, les pièces de monnaie doivent être attachées avec un fil rouge, élément du feu. En effet, si vous voulez lier une pièce de monnaie Feng Shui, ou une pièce chinoise, vous devez utiliser un cordon ou un fil rouge pour assurer succès et prospérité.*