Bombe au chocolat noir et aux fruits rouges

RECETTE DE PETER REMMELZWAAL

Bombe au chocolat noir et aux fruits rouges

RECETTE PAS À PAS

1

CRISPY CRUNCHIES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat de couverture noir Temptation 64
- 80 g de praliné aux amandes/noisettes
- 2 g de sel
- 71 g de Crispy Crunchies

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat à 45°C.
2. Ajouter ensuite l'œuf entier et le mélanger au beurre.
3. Enfin, mélanger la farine et la poudre de cacao riche en matières grasses et les ajouter au mélange de beurre.
4. Bien mélanger la pâte et la laisser refroidir avant utilisation.
5. Étaler sur une épaisseur de 2 mm.

2 BISCUIT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 125 g de blanc d'œuf frais
- 145 g de sucre 1
- 215 g d'œufs entiers
- 30 g de sucre 2
- 150 g de poudre d'amandes
- 24 g de farine
- 24 g de cacao en poudre riche en matières grasses
- 2 g de sel
- 28 g de beurre

PRÉPARATION

1. Fouetter le blanc d'œuf avec le sucre 1 jusqu'à obtenir une texture légère et mousseuse.
2. Fouetter la poudre d'amandes, le sucre 2, le sel et l'œuf entier jusqu'à obtenir une texture légère et mousseuse.
3. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange de poudre d'amandes.
4. À l'aide d'une spatule, mélanger le mélange d'amandes mousseux avec la mousse de blanc d'œuf.
5. Ajouter la poudre de cacao mélangée à la farine au mélange à l'aide d'une spatule.
6. Remuer brièvement, découper à 0,75 cm d'épaisseur et cuire directement au four à 220°C.

3 CRÈME ANGLAISE AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

- 62?g de crème
- 75?g de purée de cassis
- 42?g de purée de fruits rouges
- 100?g de purée de framboises
- 28?g de sucre
- 50?g de jaune d'œuf
- 4?g de gélatine
- 20?g d'eau
- 95?g dechocolat blanc belge Obsession 30

PRÉPARATION

1. Mélanger la poudre de gélatine avec de l'eau froide.
2. Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre cristallisé.
3. Porter la crème et la purée à ébullition.
4. Retirer la casserole du feu et incorporer le jaune d'œuf/sucre.
5. Remettre la casserole sur le feu et faire cuire la crème anglaise à 82°C.
6. Retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine trempée.
7. Verser la crème anglaise chaude sur les gouttes de chocolat et mélanger brièvement avec un mixeur plongeant.
8. Laisser refroidir la crème anglaise avant de l'utiliser.

4 BAVAROIS FRAMBOISE/CASSIS

INGRÉDIENTS

- 3?g de gélatine
- 15?g d'eau
- 100?g de purée de framboises
- 25?g de purée de cassis
- 275?g de crème
- 20?g de sucre

PRÉPARATION

1. Dissoudre la gélatine dans l'eau et la laisser tremper.
2. Fouetter la crème et le sucre ensemble jusqu'à obtenir des pics mous.
3. Chauffer la purée de framboises à 25°C.
4. Chauffer la gélatine (70°C) puis l'ajouter à la purée de framboises.
5. À l'aide d'une spatule, mélanger la crème fouettée avec la purée de framboises.
6. Déposer les bavarois directement dans un moule en silicone en forme de cœur.

5 MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 54 %.

INGRÉDIENTS

- 5?g de gélatine
- 25?g d'eau 1
- 50?g de jaune d’œuf
- 50?g de sucre
- 18?g d'eau 2
- 280?g de crème
- 95?g de lait
- 125?g dœchocolat de couverture noir Essential 54

PRÉPARATION

1. Dissoudre la gélatine dans l'eau froide 1 et laisser tremper.
2. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics mous, puis la mettre au réfrigérateur.
3. Chauffer le sucre avec l'eau 2 à 120°C.
4. Fouetter le jaune d'œuf jusqu'à obtenir des pics mous et ajouter le sirop de sucre. (Pâte à bombe)
5. Faire chauffer le lait et dissoudre la gélatine dans le lait chaud.
6. Verser le lait sur le chocolat noir et fouetter le mélange jusqu'à obtenir une texture lisse.
7. Lorsque le mélange a refroidi à 35°C, ajouter la pâte à bombe au mélange à l'aide d'une spatule.
8. Enfin, incorporer la crème fouettée au mélange à l'aide d'une spatule.
9. Utiliser la mousse directement.

6 GELÉE DE CACAO

INGRÉDIENTS

- 105?g de crème
- 80?g de glucose
- 75?g de sucre 1
- 50?g de poudre de cacao riche en matières grasses
- 75?g de sucre 2
- 75?g d'eau 2
- 7?g de gélatine
- 35?g d'eau 1

PRÉPARATION

1. Mélanger la gélatine avec l'eau 1 et laisser tremper.
2. Mélanger la poudre de cacao riche en matières grasses, le sucre 2 et l'eau 2 pour obtenir une pâte.
3. Faire chauffer la crème, le glucose et le sucre 1.
4. Incorporer la pâte de poudre de cacao riche en matières grasses et faire chauffer le mélange à 105°C.
5. Une fois qu'elle est cuite, ajouter la gélatine et la dissoudre dans le mélange chaud.
6. Laisser refroidir avant utilisation.

GÂTEAUX CHOCOLAT/FRUITS ROUGES

PRÉPARATION

- Faire la recette 1.
- Étaler le mélange entre des feuilles de plastique pour obtenir une épaisseur de 2 mm.
- Retirer la couche supérieure de plastique et découper des tranches rondes de 8 cm de diamètre.
- Placer ensuite les tranches dans le congélateur pour qu'elles durcissent et se détachent du plastique.
- Utiliser un moule à cake pops de 4 cm pour la crème anglaise aux fruits rouges et pour la congeler.
- Utiliser un moule à cake pops de 5 cm pour les bavarois aux framboises.
- Le remplir à moitié avec le bavarois aux framboises et y insérer la crème anglaise aux fruits rouges.
- Ensuite, le placer dans le congélateur.
- Préparer la mousse au chocolat (recette 5).
- Utiliser un moule à cake pops de 7 cm.
- Utiliser une poche à douille pour remplir le moule à moitié.
- Insérer la boule de bavarois aux framboises congelée dans la mousse au chocolat.
- Aplanir le moule de cuisson à l'aide d'un grattoir ou d'un couteau à palette.
- Sur le dessus, placer un biscuit moulé au chocolat aux amandes de 6 cm de diamètre.
- Placer le moule dans le congélateur et laisser les desserts se figer.
- Retirer les desserts et les recouvrir de la gelée de cacao (recette 6).
- Placer les gâteaux sur les bases croustillantes.
- Décorer les mini-gâteaux avec des framboises fraîches, des copeaux rouges et de chocolat noir (7/8).
- Les copeaux de chocolat sont réalisés sur un tuyau en PVC de 7 cm de diamètre.
- Les copeaux de chocolat ont une hauteur de 3,5 cm.
- La copeau de chocolat rouge a une hauteur de 5 cm (voir photo).