Midnight

RECETTE DE DAVID REDON

Midnight

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

Pour 12 desserts à assiette

1. Cylindre croustillant au chocolat
2. Biscuit au sésame noir
3. Crémeux yuzu
4. Poires pochées
5. Mousse vanille au siphon
6. Sauce praliné

1

CYLINDRE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- **200g Veliche Obsession 30**
- **30g Veliche Rice Crispies**
- **30g Veliche Crispy Crunchies**
- 20g Poudre de noisettes torréfiées

PRÉPARATION

1. Mixer les Rice Crispies, les Crispy Crunchies et la poudre de noisettes en petits morceaux.
2. Faire fondre le chocolat à 40–45°C et ajouter les poudres.
3. Étaler sur un rectangle de rhodoïd de 15,5 x 8 cm, enrouler et placer dans un cercle en métal de 6 cm Ø pour maintenir la forme pendant la cristallisation.

2 BISCUIT AU SESAME NOIR

INGRÉDIENTS

- 300g Blancs d'œufs
- 120g Sucre
- 2g Sel
- 160g Pâte de sésame noir
- 60g Huile
- 80g Poudre d'amandes
- 80g Farine T45
- 3g Levure chimique
- 40g Fécule de maïs
- 3g Zestes de citron

PRÉPARATION

1. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et le sel.
2. Mélanger la pâte de sésame noir avec l'huile.
3. Tamiser toutes les poudres puis incorporer progressivement aux blancs montés avec les zestes de citron.
4. Ajouter ensuite le mélange sésame–huile.
5. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm et cuire à 170°C pendant ±12 minutes.
6. Laisser refroidir puis détailler 48 disques de 4 cm Ø.

3

CREMEUX YUZU

INGRÉDIENTS

- 100g Crème UHT 35%
- 90g Beurre
- 30g Masse gélatine (1/5)
- **240g Veliche Obsession 30**
- 200g Purée de yuzu

PRÉPARATION

1. Chauffer la crème et le beurre à 60–70°C, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat.
2. Mélanger, ajouter la purée de yuzu et mixer.
3. Réserver au réfrigérateur.

4

POIRES POCHEES

INGRÉDIENTS

- 300g Eau
- 125g Sucre
- 1g Gousse(s) de vanille
- 35g Purée de yuzu
- 20g Jus de citron
- 330g Poires fraîches (fermes et parfumées)

PRÉPARATION

1. Couper les poires en cubes de 1 x 1 cm, ajouter le jus de citron et réserver.
2. Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la vanille.
3. Retirer du feu, ajouter la purée de yuzu et les dés de poire.
4. Mettre sous vide dans un sac.
5. Réserver au réfrigérateur.

5

MOUSSE VANILLE AU SIPHON

INGRÉDIENTS

- 300g Crème UHT 35%
- 15g Graines de sésame noir torréfiées
- **80g Veliche Obsession 30**
- 1g Gousse(s) de vanille

PRÉPARATION

1. Chauffer la crème avec les graines de sésame noir à ±70°C, puis filtrer sur le chocolat et la vanille.
2. Bien émulsionner. Verser dans un siphon de 1 L, fermer hermétiquement et ajouter 1 cartouche de gaz.
3. Réserver 8 h au réfrigérateur.

6

SAUCE PRALINE

INGRÉDIENTS

- 90g Lait
- 1g Sel
- 1g Gousse(s) de vanille
- **300g Veliche Praliné 65**

PRÉPARATION

1. Chauffer le lait, le sel et la vanille à 35–40°C, puis ajouter au praliné et mélanger.
2. Ajuster la texture avec un peu de lait si nécessaire.

7 MONTAGE

PRÉPARATION

1. Égoutter les poires et conserver le sirop pour imbiber le biscuit.
2. Déposer le cylindre croustillant sur une assiette, puis placer au fond une première couche de biscuit au sésame noir imbibé de sirop.
3. Assouplir le crémeux yuzu et pocher ±10 g. Ajouter un second disque imbibé, déposer ±25 g de dés de poires, puis un autre disque imbibé. Pocher à nouveau ±10 g de crémeux yuzu et ajouter la dernière couche de biscuit imbibé.
4. Secouer vigoureusement le siphon et pocher un joli dôme de ±30 g sur le dessus.
5. Décorer avec des étoiles en chocolat jaune et verser la sauce praliné à la base au moment du service.