DRAGON BOWL

RECETTE DE DAVID REDON

DRAGON BOWL

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION (ENVIRON 15 DESSERTS)

PRÉPARATION

1. Bol dragon
2. Flocage brun au cacao
3. Biscuit vapeur au cacao
4. Riz au lait au jasmin
5. Marmelade de kumquat
6. Mousse au jasmin
7. Glaçage au riz

1

BOL DRAGON

INGRÉDIENTS

Chocolat noir Temptation 64 Veliche, q.s.

PRÉPARATION

Tempérez le chocolat en suivant la courbe 50-55 °C / 28-29 °C / 30-31 °C. Fixez une empreinte en silicone représentant un dragon chinois à l'intérieur d'un moule demi-œuf de 8 cm de diamètre. Moulez deux fines couches de chocolat, laissez cristalliser, puis démoulez. Garnissez à moitié de chocolat une empreinte en silicone SF043 Tortina et posez le bol dessus afin de former le socle. Laissez cristalliser.

2

FLOCAGE BRUN AU CACAO

INGRÉDIENTS

- 260 g de beurre de cacao Veliche
- 40 g de cacao en poudre Veliche

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre de cacao et mélangez-le avec le cacao en poudre. Utilisez à 29-31 °C et pulvérisez légèrement le bol. Laissez cristalliser avant manipulation.

3 BISCUIT VAPEUR AU CACAO

INGRÉDIENTS

- 270 g de blancs d'œufs (1)
- 3 g de sel marin
- 240 g de sucre
- 180 g de blancs d'œufs (2)
- 60 g d'huile
- 150 g de lait entier
- 195 g de farine de riz
- 45 g de cacao en poudre Veliche
- 9 g de zestes d'orange

PRÉPARATION

Montez les blancs d'œufs (1) avec le sel jusqu'à une texture ferme. Mélangez le sucre, les blancs d'œufs (2), l'huile et le lait. Ajoutez la farine de riz, le cacao en poudre et les zestes d'orange. Incorporez délicatement les blancs montés. Pochez 65 g d'appareil dans chaque moule demi-sphérique en silicone préalablement graissé et faites cuire à la vapeur pendant 50 minutes. Laissez refroidir, puis démoulez.

4 RIZ AU LAIT AU JASMIN

INGRÉDIENTS

- 400 g de riz à sushi
- 210 g de lait entier
- 10 g de thé au jasmin
- 65 g de sucre
- 1 g de pectine NH

PRÉPARATION

Faites cuire le riz dans l'eau pendant le temps indiqué, puis égouttez-le sans le rincer. Chauffez le lait à 70-80 °C et laissez infuser le thé au jasmin pendant 5 minutes. Filtrez et complétez la perte de poids avec du lait. Ajoutez le sucre préalablement mélangé à la pectine et le riz cuit, puis portez à ébullition. Garnissez 10 moules demi-sphériques en silicone de 4,5 cm de diamètre et congelez. Réservez le reste au réfrigérateur.

5 MARMELADE DE KUMQUAT

INGRÉDIENTS

- 320 g de purée de kumquat
- 60 g de kumquats frais entiers
- 30 g de sucre
- 4 g de pectine NH

PRÉPARATION

Chauffez la purée avec les kumquats frais épépinés et hachés à 30-40 °C. Ajoutez le sucre préalablement mélangé à la pectine et faites cuire à 103 °C. Versez dans un récipient, filmez au contact et laissez refroidir. Une fois la préparation prise, assouplissez-la à la spatule jusqu'à une texture lisse. Pochez dans des moules demi-sphériques en silicone de 6 cm de diamètre, insérez un cœur de riz au lait congelé et congelez.

6 MOUSSE AU JASMIN

INGRÉDIENTS

- 105 g de lait entier
- 20 g de thé au jasmin
- 30 g de masse gélatine (1:5)
- 225 g de chocolat blanc Obsession 30 Veliche
- 500 g de crème 35 % fouettée

PRÉPARATION

Chauffez le lait à 70-80 °C et laissez infuser le thé au jasmin pendant 5 minutes. Filtrez et complétez la perte de poids avec du lait. Ajoutez la masse gélatine, réchauffez, puis versez sur le chocolat et émulsionnez. À 35 °C, incorporez délicatement la crème fouettée. Pochez dans des moules demi-sphériques en silicone de 8 cm de diamètre, insérez le cœur congelé de riz au lait et de marmelade de kumquat, puis congelez.

7 GLAÇAGE AU RIZ

INGRÉDIENTS

- 50 g de crème UHT 35 %
- 35 g de sucre
- 200 g de sirop de glucose
- 90 g de masse gélatine (1:5)
- 115 g de chocolat blanc Obsession 30 Veliche
- 350 g de nappage neutre
- 400 g de riz au lait au jasmin

PRÉPARATION

Portez la crème, le sucre et le glucose à ébullition. Ajoutez la masse gélatine, puis versez sur le chocolat et mélangez soigneusement. Ajoutez le nappage neutre et mixez jusqu'à obtention d'un glaçage lisse. Incorporez délicatement le riz au lait légèrement tiédi. Utilisez à 35-38 °C.

MONTAGE

INGRÉDIENTS

-

PRÉPARATION

Placez un biscuit vapeur froid dans le bol dragon en chocolat, face plane vers le haut. Démoulez la demi-sphère de mousse au jasmin et glacez-la avec le glaçage au riz à 35-38 °C. Posez-la sur le biscuit, face plane vers le bas, puis parsemez de quelques feuilles sèches de thé au jasmin.