‘Beneath the Oak’ Pâtisserie d’automne

‘Beneath the Oak’ Pâtisserie d’automne

Recipe step by step

1

Equipment

PROCESS

- Moules ronds de 6 cm, moules disques 6 cm, moules cylindres 4 cm
- Moule en forme de gland (Moldbrothers)
- Pochoirs feuilles

Composition (pour environ 8 entremets)

PROCESS

1. Base croustillante au chocolat
2. Biscuit au chocolat sans farine
3. Insert marmelade mandarine
4. Mousse à la châtaigne
5. Crème chocolat au lait
6. Crémeux noix (en forme de gland)
7. Glaçage chocolat au lait
8. Tuile feuille et décoration

2

Base Croustillante au Chocolat

INGRÉDIENTS

100 g Veliche Intense 35 chocolat au lait
150 g Veliche Obsession 30 chocolat blanc
155 g Veliche Crispy Crunchies (feuilletine)
75 g Veliche Hazelnut Praliné 65
1,5 g Sel

PROCESS

1. Faites fondre le chocolat blanc à 45°C (113°F).
2. Mélangez avec le Hazelnut Praliné et le sel.
3. Incorporez les Crispy Crunchies/feuilletine délicatement.
4. Étalez la préparation entre deux feuilles plastiques sur 2 mm d'épaisseur.
5. Détaillez des disques de 5,5 cm à l'aide d'un emporte-pièce rond.
6. Placez les fonds croustillants au congélateur et retirez les feuilles plastiques une fois le chocolat figé.

Biscuit au Chocolat Sans Farine

INGRÉDIENTS

120 g Pâte d'amande
190 g Jaunes d'œufs
130 g Beurre
90 g Veliche Intense 35 chocolat au lait
2 g Sel
270 g Blancs d'œufs
90 g Sucre
35 g Veliche cacao en poudre riche en matières grasses

3

PROCESS

1. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Mélangez à part la pâte d'amande, les jaunes d'œufs, le sel et le beurre pommade jusqu'à ce que vous obteniez une texture lisse.
3. Incorporez le chocolat au lait fondu et la poudre de cacao à la pâte d'amande.
4. Incorporez délicatement les blancs montés à la préparation à l'aide d'une spatule.
5. Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 8 mm d'épaisseur.
6. Cuisez à 180°C (356°F) pendant 12 minutes environ.
7. Laissez refroidir. Découpez des bandes de 2,5 cm de haut, assez longues pour chemiser l'intérieur des cercles de 6 cm.

Marmelade de Mandarine

INGRÉDIENTS

250 g Mandarines blanchies
125 g Purée d'abricot
3 g Pectine NH
65 g Sucre
15 g Jus de citron

PROCESS

1. Blanchissez les mandarines 30 à 45 minutes en changeant l'eau trois fois pour enlever l'amertume.
2. Égouttez, coupez en quartiers, enlevez les pépins et le cœur.
3. Pesez la mandarine et mixez afin d'obtenir de petits morceaux (pas une purée fine).
4. Remettez dans la casserole. Ajoutez la purée

4

d'abricot et le sucre mélangé à la pectine.
5. Portez à ébullition et cuisez environ 5 minutes en remuant jusqu'à épaississement.
6. Hors du feu, incorporez le jus de citron.
7. Coulez dans des moules cylindriques de 4 cm et surgelez.

Mousse à la Châtaigne

INGRÉDIENTS

210 g Crème 35% (1)
210 g Lait
70 g Jaunes d'œufs
40 g Sucre
8 g Gélatine en poudre
40 g Eau froide
400 g Purée de châtaigne
100 g Veliche Intense 35 chocolat au lait
285 g Crème 35% (2)

PROCESS

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
2. Réalisez une crème anglaise : chauffez le lait, la crème (1), les jaunes et le sucre à 84°C (183°F).
3. Montez la crème (2) en chantilly souple et réservez au froid.
4. Faites fondre le chocolat au lait avec la purée de châtaigne et mélangez-les bien.
5. Ajoutez la gélatine réhydratée à l'anglaise chaude, puis versez le tout sur le mélange chocolat-châtaigne.
6. Refroidissez la préparation à 30°C (86°F).
7. Incorporez délicatement la crème montée.
8. Versez la mousse dans les moules de 6 cm, insérez la

marmelade mandarine congelée au centre et finir de remplir.
9. Congelez.

Crème Chocolat au Lait

INGRÉDIENTS

750 g Crème 35%
5 g Gélatine en poudre
25 g Eau froide
20 g Glucose
20 g Trimoline
220 g Veliche Intense 35 chocolat au lait

PROCESS

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
2. Chauffez la crème avec le glucose et la trimoline à 60°C (140°F).
3. Faites fondre la masse gélatine, ajoutez à la crème chaude.
4. Versez sur le chocolat au lait, mixez au mixeur plongeant jusqu'à texture lisse.
5. Laissez refroidir au réfrigérateur au moins 12 heures à 3°C (37°F).
6. Montez la crème avant utilisation.

Crémeux Noix (Moule Gland)

INGRÉDIENTS

125 g Crème 35%
125 g Lait
45 g Jaunes d'œufs
25 g Sucre
2 g Gélatine en poudre
10 g Eau froide
80 g Pâte de noix 100%
100 g Veliche Intense 35 chocolat au lait

PROCESS

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
2. Portez la crème et le lait à ébullition.
3. Mélangez avec les jaunes et le sucre, cuisez à 84°C (183°F) en remuant.
4. Hors du feu, ajoutez la gélatine et la pâte de noix.
5. Faites refroidir à 50°C (122°F), ajoutez le chocolat au lait, mixez brièvement.
6. Pochez dans les moules glands et surgeler.

Glaçage Chocolat au Lait

INGRÉDIENTS
12 g Gélatine
60 g Eau froide (pour la gélatine)
105 g Veliche Intense 35 chocolat au lait
30 g Veliche Sensation 72 chocolat noir
90 g Lait concentré sucré
135 g Glucose
135 g Sucre
65 g Eau (pour sirop)

PROCESS

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.

2. Portez l'eau (pour sirop) et le sucre à ébullition jusqu'à 103°C (217°F), ajoutez le glucose en fin de cuisson.
3. Hors du feu, ajoutez la gélatine.
4. Ajoutez le lait concentré sucré et les chocolats.
5. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un glaçage lisse.
6. Refroidissez à 35°C (95°F) avant utilisation.

Tuille Feuille

INGRÉDIENTS

87 g Sucre glace
50 g Beurre
62 g Blanc d'œuf
75 g Farine
1 g Sel
Colorants alimentaires

PROCESS

1. Mélangez le sucre glace, la farine et le sel.
2. Ajoutez le blanc d'œuf et mélanger.
3. Incorporez le beurre fondu.
4. Laissez reposer 1 heure au frais.
5. Divisez et colorez la pâte selon vos besoins.
6. Étalez finement sur les pochoirs feuilles sur tapis silicone ou papier cuisson.
7. Cuisez à 160°C (320°F) environ 8 minutes jusqu'à coloration dorée.
8. Décollez délicatement et conservez au sec.

Montage

PROCESS

1. Préparez tous les éléments des recettes à l'avance.
2. Découpez le biscuit au chocolat en bandes de 2,5 cm de haut et chemisez l'intérieur des cercles de 6 cm.
3. Pochez la mousse à la châtaigne dans les cercles chemisés, jusqu'à mi-hauteur. Insérez l'insert marmelade mandarine congelé au centre. Complétez avec la mousse à la châtaigne et placez le disque croustillant sur le dessus.
4. Congelez les entremets.
5. Moulez le reste de mousse à la châtaigne dans des moules disques de 6 cm pour le glaçage.
6. Montez la crème chocolat au lait et, avec une douille plate, pochez des bandes décoratives sur les côtés de chaque entremets (voir photos de référence).
7. Pulvérisez les entremets congelés avec un spray velours chocolat au lait pour un effet velours.
8. Réchauffez le glaçage à 35°C (95°F), démoulez les disques de mousse, glacez et déposez sur chaque entremets.
9. Décorez l'intérieur des moules glands avec du chocolat fondu, remplissez de crémeux au noix, congelez, démoulez et assemblez les deux moitiés pour former les glands.
10. Décorez chaque entremets avec les glands en chocolat et les feuilles tuille comme sur les photos de référence.