Euphoria de Pâgues

Euphoria de Pâgues

Recipe step by step

Composition

PROCESS

Recette pour environ 6-8 desserts

Moules : Moule disque rond Ø8cm

Petit moule œuf (40cc)

Moule sphère truffe ronde Ø2cm

Cette recette se compose de 7 composants:

1. Financier aux noix de pécan
2. Coulis de fruit de la passion
3. Crème anglaise au caramel Euphoria
4. Mousse de noix de coco
5. Enrobage au caramel
6. Ananas
7. Décoration

Financier aux noix de pécan

INGRÉDIENTS

87 gr Poudre d'amande

112 gr Sucre

110 gr Blanc d'œuf

62 gr Beurre noisette

15 gr Pâte de noix de pécan 100%

70 gr Farine

1.5 gr Sel

50 gr Morceaux de noix de pécan

PROCESS

1. Mélangez les ingrédients secs (poudre d'amande, sucre, farine et sel).
2. Ajoutez le blanc d'œuf et la pâte de noix de pécan.
3. Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange.
4. Laissez le financier au réfrigérateur pendant une nuit (12 heures).
5. Répartissez le financier dans des moules en silicone de 8 cm. Une couche de 5 mm d'épaisseur. Saupoudrez de morceaux de noix de pécan sur le dessus.
6. Faites cuire à 190°C pendant environ 10-12 minutes. Démoulez une fois refroidi et placez au congélateur.

1

Passionfruit coulis

INGRÉDIENTS

265 gr Purée de mangue

175 gr Purée de fruit de la passion

60 gr Sucre inverti

9 gr Pectine NH

60 gr Sucre

2

6 gr Acide citrique

10 gr Poudre de gélatine

50 gr Eau

PROCESS

1. Mélangez la poudre de gélatine dans l'eau froide.
2. Mélangez le sucre et la pectine.
3. Chauffez les purées avec le sucre inverti jusqu'à 40°C, ajoutez le sucre avec la pectine et portez à ébullition.
4. Ajoutez l'acide citrique et la masse de gélatine à la masse chaude et mélangez bien.
5. Refroidissez le coulis au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.
6. Utilisez un mixeur plongeant pour obtenir un coulis lisse.
7. Répartissez dans un moule en forme de sphère Ø2cm (insert de l'œuf) et mettez le reste dans une poche à douille.
8. Pochez une couche sur le financier aux noix de pécan.

Caramel Euphoria anglaise

INGRÉDIENTS

345 gr Crème 35%

210 gr Lait

2 gr Vanille

90 gr Jaune d'œuf

55 gr Sucre

3

5 gr Poudre de gélatine

25 gr Eau

190 gr **Chocolat caramel Euphoria 31%, Veliche**

PROCESS

1. Mélangez la poudre de gélatine dans l'eau froide.
2. Portez la crème, le lait et la vanille à ébullition.
3. Mélangez le jaune d'œuf avec le sucre.
4. Ajoutez la crème au mélange d'œufs, mélangez bien et chauffez jusqu'à 84°C.
5. Retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine au mélange.
6. Laissez le crémeux refroidir à 50°C et ajoutez le chocolat. Mélangez brièvement avec un mixeur plongeant.
7. Répartissez la crème anglaise dans les moules en silicone de Ø8cm. Placez le financier aux noix de pécan à l'envers dans la crème anglaise (avec le coulis de fruit de la passion au milieu), et placez au congélateur. Le disque doit avoir une hauteur totale d'environ 2,5 cm.

Mousse de noix de coco

INGRÉDIENTS

400 gr Crème 35%

100 gr Purée de noix de coco 100%

100 gr Lait de coco 26%

20 gr Eau

4 gr Poudre de gélatine

4

70 gr **Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche**

10 gr Malibu

PROCESS

1. Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau froide.
2. Fouettez la crème jusqu'à obtenir une Chantilly lisse.
3. Chauffez la purée et le lait jusqu'à 25°C, faites fondre la masse de gélatine au micro-ondes et mélangez avec la purée.
4. Faites fondre le chocolat blanc et mélangez avec la purée et le Malibu.
5. Ajoutez la crème fouettée à la purée (29°C) et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène (totalement lisse).
6. Utilisez directement dans les petits moules en forme d'œuf. Mettez le coulis de fruit de la passion congelé (sphère) à l'intérieur de la mousse. Placez au congélateur une fois prêt.

5

Enrobage au caramel (œuf)

INGRÉDIENTS

250 gr **Chocolat caramel Euphoria 31%, Veliche**

50 gr **Beurre de cacao, Veliche**

75 gr Huile de pépins de raisin

PROCESS

1. Faites fondre le chocolat jusqu'à 45°C, ajoutez le beurre de cacao fondu et l'huile de pépins de raisin.
2. Trempez l'œuf congelé dans l'enrobage.
3. Utilisez du beurre de cacao au chocolat noir pour

saupoudrer (avec un pinceau) de petits points sur l'œuf.

Ananas

INGRÉDIENTS

100 gr Ananas (en petits cubes)

100 gr Gelée neutre

50 gr Purée d'ananas

1 gr Vanille

1 gr Cinq épices

5 gr Rhum brun

PROCESS

1. Chauffez la gelée neutre avec la purée d'ananas, les épices et la vanille.
2. Ajoutez le rhum et les cubes d'ananas après le chauffage.
3. Laissez refroidir et servez à la dernière minute autour du dessert.
4. Remarque : vous pouvez ajouter plus de purée d'ananas si nécessaire pour le goût ou une meilleure viscosité.

Décoration

7

PROCESS

Utilisez le chocolat Euphoria caramel Veliche pour créer un ruban autour de la pâtisserie (voir photos).

Faites des bâtonnets de chocolat et un logo en chocolat blanc avec un tampon pour une touche personnelle.

Assemblage

PROCESS

1. Commencez par réaliser les recettes et suivez les méthodes ci-dessous.
2. Lorsque le dessert est congelé, démoulez-le et pulvérisez du velours avec un spray de chocolat jaune.
3. Faites un ruban de chocolat (voir photos) et placez-le autour de la pâtisserie.
4. Après avoir trempé les œufs, coupez un œuf en quatre morceaux pour avoir une belle vue de l'intérieur de l'œuf.
5. Décorez le dessert avec les œufs, de petits points de coulis de fruit de la passion, un bâtonnet de chocolat et le logo.
6. Au moment de servir le dessert, terminez avec des morceaux d'ananas autour de la pâtisserie.
7. Finissez le dessert dressé comme vous pouvez le voir sur la photo.