



Midnight

Midnight

Recette - étape par étape

COMPOSITION

PROCÉDURE

Pour 12 desserts à assiette

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

CYLINDRE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDURE

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.

1

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.

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

PROCÉDURE

2

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.

CREMEUX YUZU

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDURE

3

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.

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)

PROCÉDURE

4

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.

MOUSSE VANILLE AU SIPHON

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDURE

1. Chauffer la crème avec les graines de sésame noir à $\pm 70^{\circ}\text{C}$, 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.

5

SAUCE PRALINE

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDURE

6

7

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.

MONTAGE

PROCÉDURE

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.