



Midnight



# Midnight

## Recette - étape par étape

### COMPOSITION

#### PROCÉDURE

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

### 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.



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 Féculé de maïs  
3g Zestes de citron

### PROCÉDURE

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  $\pm 12$  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 Veliche Obsession 30  
200g Purée de yuzu

### PROCÉDURE

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

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.

## SAUCE PRALINE

### INGRÉDIENTS

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

### PROCÉDURE



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  $\pm 10$  g. Ajouter un second disque imbibé, déposer  $\pm 25$  g de dés de poires, puis un autre disque imbibé. Pocher à nouveau  $\pm 10$  g de crémeux yuzu et ajouter la dernière couche de biscuit imbibé.
4. Secouer vigoureusement le siphon et pocher un joli dôme de  $\pm 30$  g sur le dessus.
5. Décorer avec des étoiles en chocolat jaune et verser la sauce praliné à la base au moment du service.