



« Noir Delight » dessert d'hiver
à l'assiette

« Noir Delight » dessert d'hiver à l'assiette

Recette - étape par étape

Composants

PROCÉDURE

Figues / Chocolat noir 72% / Cardamome noire / Caramel

Recette pour environ 8 desserts

Ustensiles

- Moule : 3,3 cm x 12,8 cm (Sweet Rectangle 85, Silikomart)
- Moule demi-sphères Ø 3 – 2 – 1 cm

1. Pâte sablée au cacao
2. Biscuit cacao léger
3. Compotée de figues
4. Mousse chocolat noir & cardamome noire
5. Galette de chocolat noir (rectangle)
6. Crémeux caramel (caramel anglaise)
7. Glaçage chocolat noir
8. Tuile cacao

Pâte sablée au cacao

INGRÉDIENTS

240 gr Beurre (température ambiante)

190 gr Sucre glace

95 gr Œufs

50 gr Veliche Cacao en poudre riche en matières grasses

425 gr Farine

3 gr Sel

PROCÉDURE

1. Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sel.
2. Ajouter les œufs et bien mélanger.
3. Mélanger la farine et le cacao, puis incorporer au beurre. Mélanger brièvement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur avant de la travailler.
5. Abaisser à 2 mm d'épaisseur. Découper des rectangles de 3,5 cm x 12,5 cm.
6. Disposer sur une plaque et cuire 10–12 min à 170°C.

Biscuit cacao léger

INGRÉDIENTS

80 gr Poudre d'amande

90 gr Sucre glace

60 gr Farine

15 gr Veliche Cacao en poudre riche en matières grasses

1 gr Sel

150 gr Blancs d'œufs

30 gr Beurre (fondu)

PROCÉDURE

1. Monter les blancs d'œufs avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture en bec d'oiseau.
2. Mélanger séparément la poudre d'amande, la farine, le cacao et le sel.
3. Incorporer délicatement le mélange sec aux blancs montés.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Étaler sur une plaque et cuire à 180°C.
6. Laisser refroidir après cuisson.

Compotée de figues

INGRÉDIENTS

250 gr Figues semi-séchées

125 gr Eau

125 gr Jus d'orange

3 gr Pectine NH

75 gr Sucre

15 gr Sucre

15 gr Armagnac

PROCÉDURE

1. Couper les figues en petits dés.
2. Porter l'eau et le jus d'orange à ébullition avec les figues.
3. Laisser infuser environ 1 heure à feu doux.
4. Ajouter le mélange sucre/pectine et cuire 1 minute.

5. Hors du feu, ajouter le jus de citron et l'Armagnac.
6. Mixer légèrement au mixeur plongeant.
7. Dresser la compotée sur le biscuit : utiliser un moule de 1,5 cm hauteur (5 mm biscuit + 1 cm compotée).
8. Congeler puis découper en rectangles de 2,5 cm x 11,5 cm.

Mousse chocolat noir & cardamome noire

INGRÉDIENTS

490 gr Crème 35%

40 gr Sucre

230 gr Lait

4 gr Cardamome noire (râpée)

270 gr Veliche Sensation 72 chocolat noir

PROCÉDURE

1. Monter la crème avec le sucre en chantilly souple.
2. Chauffer le lait avec la cardamome jusqu'à 80°C, puis laisser infuser 30 min.
3. Filtrer les épices et verser le lait chaud sur le chocolat pour réaliser une ganache.
4. Laisser refroidir à 28°C.
5. Incorporer la chantilly et mélanger jusqu'à texture lisse et homogène.
6. Pocher dans les moules rectangles et dans les demi-sphères de 3 cm.

Galette de chocolat noir (rectangle)

INGRÉDIENTS

Veliche Sensation 72 chocolat noir

PROCÉDURE

1. Faire fondre le chocolat à 50°C puis le tempérer à maximum 32°C.
2. Étaler en fine couche sur une feuille plastique et, lorsqu'il commence à cristalliser, découper des rectangles de 3,5 cm x 12,5 cm.

Crèmeux caramel (caramel anglaise)

INGRÉDIENTS

350 gr Crème 35%

230 gr Lait

95 gr Jaunes d'œufs

120 gr Sucre

6 gr Gélatine en poudre

30 gr Eau

85 gr Veliche Euphoria Caramel 31

85 gr Veliche Intense 35 chocolat au lait

PROCÉDURE

1. Mélanger la gélatine avec l'eau froide.
2. Porter la crème et le lait à ébullition.

3. Caraméliser le sucre et décuire avec le mélange crème/lait chaud. Cuire jusqu'à obtenir une texture lisse.
4. Ajouter les jaunes, bien mélanger et chauffer jusqu'à 84°C.
5. Hors du feu, ajouter la gélatine.
6. Laisser refroidir la crème anglaise à 50°C puis ajouter les chocolats. Mixer brièvement.
7. Couler dans les moules demi-sphères de 1 et 2 cm.

Glaçage chocolat noir

INGRÉDIENTS

12 gr Gélatine

60 gr Eau (1)

170 gr Veliche Sensation 72 chocolat noir

90 gr Lait concentré sucré

135 gr Glucose

135 gr Sucre

65 gr Eau (2)

PROCÉDURE

1. Mélanger la gélatine avec l'eau froide.
2. Porter l'eau (2) et le sucre à 103°C. Ajouter le glucose.
3. Hors du feu, ajouter la gélatine.
4. Ajouter ensuite le lait concentré sucré et le chocolat.
5. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un glaçage lisse.
6. Laisser refroidir avant utilisation. Réchauffer et utiliser à 35°C.

Tuile cacao

INGRÉDIENTS

87 gr Sucre glace

50 gr Beurre

62 gr Blancs d'œufs

65 gr Farine

10 gr Veliche Cacao en poudre riche en matières grasses

1 gr Sel

PROCÉDURE

1. Mélanger sucre glace, farine, cacao et sel.
2. Ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger.
3. Ajouter le beurre fondu et combiner avec le reste.
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Graisser le moule « cristaux de glace ». Étaler une fine couche de masse. Cuire 8 min à 160°C.

Montage & Finition

PROCÉDURE

- Préparer tous les éléments selon les méthodes ci-dessus.
- Utiliser la compotée de figues rectangle comme insert pour la mousse au chocolat (recette 4).

- Une fois congelée, démouler la mousse rectangle et pulvériser au spray velours chocolat noir. Pulvériser également les petites demi-sphères de 1 cm.
- Chauffer le glaçage chocolat et tremper les demi-sphères de crémeux caramel (2 cm).
- Dresser comme sur les photos: décor chocolat, feuille d'or et tuile cacao (cristaux de glace).
- Utiliser le crémeux caramel avec éventuellement vanille et un peu de lait pour fluidifier au moment du service.
- Au moment de server, Finissez avec la sauce caramel.