



Saveurs d'été

Saveurs d'été

Recette - étape par étape

Composition

PROCÉDURE

1. Crumble coco
2. Gâteau éponge au caramel
3. Fruits exotiques infusés
4. Espuma Piña Colada
5. Caramel croquant
6. Sauce coco
7. Décoration

Crumble coco

INGRÉDIENTS

Poudre de Coco 80 g
Sucre 75 g
Farine (T55) 100 g
Sel 1 g
Beurre 75 g
Veliche Crispy Crunchies 20 g

PROCÉDURE

Mélangez tous les ingrédients sauf les Crispy Crunchies, jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Ajoutez ensuite les Crispy Crunchies. Répartissez le tout sur une plaque de cuisson, puis enfournez à 160°C (chaleur tournante)

pendant environ 16 minutes.

Gateau eponge au caramel

INGRÉDIENTS

Veliche Beurre de Cacao 5 g

Sucre 25 g

Crème fraîche 35% 50 g

Veliche Euphoria Caramel 31% 45 g

Blanc d'oeuf 55 g

Farine T55 20 g

Levure chimique 5 g

PROCÉDURE

Chauffez le beurre de cacao avec le sucre et la crème. Versez sur le chocolat et mélangez pour réaliser une ganache. Incorporez ensuite le blanc d'œuf, la farine et la levure chimique. Versez la préparation dans un siphon, fermez et injectez deux cartouches de gaz. Secouez vigoureusement. Remplissez un gobelet en papier (préalablement percé au fond) à 25% de sa hauteur. Faites cuire au micro-ondes pendant environ 25 secondes à puissance maximale. Laissez refroidir le gobelet retourné (à l'envers).

Fruits exotiques infuses

INGRÉDIENTS

3

Mangue fraîche coupée en cubes 300 g
Ananas frais coupé en cubes 300 g
Gousse de vanille 1 pc
Zeste de citron vert 3 g

PROCÉDURE

Mélangez tous les ingrédients, puis placez au réfrigérateur pendant quelques heures pour laisser infuser les arômes.

4

Espuma pina colada

INGRÉDIENTS

Purée de coco 260 g
Masse de gélatine (1/5) 60 g
Veliche Obsession 30% chocolat blanc 160 g
Purée d'ananas 260 g

PROCÉDURE

Chauffez la purée de coco, ajoutez la masse de gelatine, puis versez sur le chocolat pour réaliser une ganache. Incorporez ensuite la purée d'ananas. À environ 22°C, versez dans un siphon, fermez et injectez deux cartouches de gaz. Secouez énergiquement et conservez le siphon à température ambiante, tête en bas.

Caramel croquant

INGRÉDIENTS

Veliche Euphoria Caramel 31% 100 g

5

Huile de colza 25 g

Sel 1 g

Veliche Crispy Crunchies 50 g

Veliche Rice Crunchies 10 g

Leman Decorations Spray Colorant jaune et rouge

PROCÉDURE

Faites fondre le chocolat, puis mélangez avec l'huile, le sel, les Crunchies et le riz soufflé. Versez le mélange dans un moule en silicone en forme d'étoile de mer puis congelez pour faciliter le démoulage. Pulvérisez ensuite de colorants jaune et rouge.

6

Sauce coco

INGRÉDIENTS

Purée de coco 600 g

Veliche Obession 30% chocolat blanc 200 g

Leman Decorations colorant bleu en poudre SQ

PROCÉDURE

Chauffez la moitié de la purée, versez-la sur le chocolat et mélangez avec l'autre moitié de la purée froide. Laissez refroidir au réfrigérateur. Incorporez le colorant bleu dans seulement 25% de la sauce.

Decoration

INGRÉDIENTS

Veliche Euphoria Caramel 31% 1000 g
Veliche Beurre de Cacao 50 g
Veliche Euphoria Caramel 31% 100 g
Germe de réglisse SQ
Zeste de citron vert SQ
Veliche Obsession 30% chocolat blanc 100 g
Veliche Poudre de Cacao SQ

PROCÉDURE

Faites fondre et tempérez le chocolat caramel, puis étalez-le entre deux feuilles de plastique. Découpez des disques pour fermer l'assiette. Faites fondre le beurre de cacao à 80°C et versez-le sur le chocolat caramel pour pulvériser à 30°C sur les disques, afin d'obtenir un aspect velours. Tempérez le chocolat blanc et mettez-le dans les moules en silicone coquillage de Lemman Decorations. Après démoulage, brossez les pièces avec de la poudre de cacao.

Dressage

PROCÉDURE

Disposez quelques pointes de fruits infusés sur l'assiette, puis ajoutez les gâteaux éponge et le crumble. Remplissez le centre avec l'espuma, puis décorez avec quelques germes de réglisse et des zestes de citron vert. Terminez l'assiette en disposant le disque de chocolat, placez les coquillages et l'étoile de mer dessus. Tracez une ligne d'espuma sur le disque, puis versez la sauce froide bicolore dans le même récipient. Placez au congélateur pendant 5 minutes pour obtenir un craquement net lorsque vous casserez le disque de chocolat.