



The 25th

The 25th

Recette - étape par étape

COMPOSANTS

PROCÉDURE

Recette pour environ 8 desserts

Ustensiles

- 8 moules Savarin 180/80/h40
 - 1 plaque de cuisson 40x60 cm
1. Pain d'épices
 2. Croquant au chocolat et pignons de pin
 3. Marmelade d'orange sanguine
 4. Crémeux chai latte
 5. Mousse au chocolat noir
 6. Spray velours

PAIN D'ÉPICES

INGRÉDIENTS

400g Œufs entiers

250g Cassonade

150g Miel

300g Farine T55

12g Levure chimique

2g Sel

100g Poudre d'amande

15g Mélange d'épices spéculoos

150g Lait entier

120g Beurre

PROCÉDURE

1. Chauffer le lait et le beurre à maximum 40°C.
2. Pendant ce temps, fouetter les œufs entiers, la cassonade et le miel jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
3. Incorporer les poudres tamisées, puis le lait chaud avec le beurre fondu.
4. Étaler sur une plaque de 40x60 cm et cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes.
5. Laisser refroidir puis découper un anneau de 14 cm de Ø extérieur et 10 cm de Ø intérieur.
6. Réserver.

CROQUANT CHOCOLAT ET PIGNONS DE PIN

INGRÉDIENTS

150g Veliche Praliné à la noisette 65

60g Veliche Temptation 64

75g Veliche Rice Crispies

50g Pignons de pin grillés

0.6g Sel

PROCÉDURE

1. Faire fondre le chocolat à 40–45°C, ajouter le praliné et bien mélanger.
2. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Dresser environ 25 g sur le dessus de l'anneau de biscuit.

MARMELADE D'ORANGE SANGUINE**INGRÉDIENTS**

280g Purée d'orange sanguine

180g Orange fraîche

80g Sucre

5g Pectine NH

10g Jus de citron

PROCÉDURE

1. Prélever les segments d'orange avec leur jus.
2. Chauffer la purée d'orange sanguine, ajouter le sucre mélangé à la pectine à 40–50°C et porter à ébullition.
3. Ajouter les segments d'orange et cuire à 103–104°C.
4. Verser 50 g de marmelade dans un cercle de 14 cm du moule silicone Silikomart (emplacement « insert decor round »).
5. Congeler.

INFUSION CHAI LATTE

INGRÉDIENTS

250g Lait entier

8g Thé noir

2pcs Clous de girofle

3pcs Bâtons de cannelle

2pcs Badiane (anis étoilé)

1g Graines de cardamome verte

1g Gingembre en poudre

0.2g Muscade en poudre

PROCÉDURE

1. Chauffer le lait à 80°C avec toutes les épices, couvrir de film alimentaire et laisser infuser 15 minutes.
2. Filtrer et réserver.

CRÉMEUX CHAI LATTE

INGRÉDIENTS

130g Infusion Chai Latte

30g Masse gélatine (1/5)

175g Veliche Intense 35

30g Veliche Tentation 64

1.5g Sel de mer

215g Crème UHT 35 %

PROCÉDURE

1. Chauffer l'infusion et la masse gélatine, puis verser sur les chocolats et le sel pour réaliser une ganache.
2. Finaliser l'émulsion avec la crème froide liquide.
3. Dresser 60 g par anneau de 14 cm dans le moule Silikomart (emplacement « insert decor round »).
4. Placer au congélateur.
5. Une fois pris, déposer l'anneau congelé de marmelade d'orange sanguine par-dessus et congeler complètement.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**INGRÉDIENTS**

290g Lait entier

440g Veliche Sensation 72

1000g Crème UHT 35%

PROCÉDURE

1. Chauffer le lait à environ 70°C et le verser sur le chocolat.
2. Mélanger pour obtenir une belle émulsion.
3. Incorporer la crème fouettée à environ 35°C.

SPRAY VELOURS**INGRÉDIENTS**

300g Veliche sensation 72

150g Veliche beurre de cacao désodorisé

PROCÉDURE

1. Faire fondre le beurre de cacao à environ 50°C.
2. Le verser sur le chocolat et bien mélanger.

MONTAGE

PROCÉDURE

- Dans le moule Savarin Silikomart 180/80 H40, pocher environ 150 g de mousse au chocolat et remonter sur les bords.
- Insérer le crémeux/marmelade congelé (face décor vers le bas), ajouter un peu de mousse et terminer par le biscuit.
- Congeler.
- Une fois congelé, démouler et pulvériser le mélange velours pour obtenir l'effet velours.
- Décorer.