Saint-Valentine pour deux

Saint-Valentine pour deux

Recipe step by step

Composition

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 gâteaux de pâtisserie.

Moule: Cercle à gâteau Ø12 cm
Intérieur du gâteau: Ø10 cm

PROCESS

Cette recette se compose de 8 composants:

1. Croquant aux amandes
2. Biscuit aux amandes et chocolat
3. Compote de framboises
4. Cremeux aux fruits rouges
5. Mousse au chocolat au lait noir
6. Crème au chocolat au lait
7. Glaçage rouge
8. Décoration

Croquant aux amandes

INGRÉDIENTS

100 gr Beurre

100 gr Sucre

100 gr Poudre d'amandes

100 gr Farine

1 gr Sel

300 gr Crumble (Créez ceci avec les ingrédients ci-dessus d'abord, étape 1 & 2)

120 gr Chocolat au lait Intense 35%, Veliche

55 gr Croquant croustillant, Veliche

15 gr Huile d'amande

PROCESS

1. Mélangez le sel, le sucre, la poudre d'amandes et la farine dans un bol.
2. Ajoutez le beurre à haute vitesse. Arrêtez avant que le mélange ne soit complètement homogène (il doit rester des morceaux).
3. Répartissez le crumble sur une plaque de cuisson avec du papier et faites cuire à 160°C pendant environ 14 minutes.
4. Faites fondre le chocolat au lait Intense 35% et mélangez avec l'huile d'amande.
5. Ajoutez le croquant croustillant et le crumble, et mélangez bien.
6. Étalez entre deux feuilles de papier jusqu'à une épaisseur de 2,5 mm et utilisez un emporte-pièce de 11 cm pour découper des disques. Congelez brièvement avant de retirer le papier ou les feuilles plastiques.

1

Biscuit aux amandes et chocolat

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 plaque de cuisson 60x40 cm

185 gr Œuf entier

30 gr Jaune d'œuf

30 gr Sucre (2)

170 gr Poudre d'amandes

45 gr Farine

10 gr Poudre de cacao, Veliche

27 gr Beurre

125 gr Blanc d'œuf

150 gr Sucre (1)

1 gr Sel

PROCESS

1. Battez les blancs d'œufs et le sucre (1) en neige ferme.
2. Battez séparément l'œuf entier, le sucre (2) et la poudre d'amandes.
3. Ajoutez le beurre fondu au mélange de poudre d'amandes.
4. Combinez le mélange d'amandes et les blancs d'œufs en neige avec une spatule.
5. Ajoutez la farine, la poudre de cacao et le sel. Mélangez bien la pâte.
6. Répartissez le biscuit sur un tapis de cuisson et faites cuire à 215°C.
7. Refroidissez au congélateur. Utilisez un emporte-pièce rond Ø10 cm pour découper le biscuit. Deux biscuits pour un gâteau.

3

Compote de framboises

INGRÉDIENTS

320 gr Purée de framboises

125 gr Sucre

6 gr Pectine NH

250 gr Morceaux de framboises

40 gr Jus de citron

20 gr Vinaigre balsamique

3 gr Poudre de gélatine

15 gr Eau

PROCESS

1. Mélangez la poudre de gélatine avec de l'eau froide.
2. Mélangez le sucre et la pectine.
3. Faites bouillir la purée, ajoutez le sucre avec la pectine et faites bouillir à nouveau (2 minutes).
4. Ajoutez le jus de citron et le vinaigre balsamique, puis la masse de gélatine, et mélangez bien.
5. Combinez les morceaux de framboises avec la purée et mélangez bien. Utilisez directement.

Cremeux aux fruits rouges

INGRÉDIENTS

80 gr Purée de cassis

170 gr Purée de framboises

45 gr Jus de citron vert

125 gr Sucre

250 gr Œuf entier

100 gr Jaune d'œuf

5 gr Poudre de gélatine

25 gr Eau

110 gr Beurre

110 gr Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche

4

PROCESS

1. Mélangez la poudre de gélatine dans de l'eau froide.
2. Faites bouillir la purée et le sucre.
3. Combinez l'œuf entier et le jaune d'œuf.
4. Ajoutez la purée chaude au mélange d'œufs, mélangez bien et chauffez jusqu'à 84°C.
5. Retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine au mélange.
6. Laissez le cremeux refroidir à 38°C, puis ajoutez le chocolat blanc et le beurre mou. Mélangez brièvement avec un mixeur plongeant.
7. Utilisez directement.

Mousse au chocolat au lait noir avec Cardamome

INGRÉDIENTS

340 gr Crème 35% (1)

140 gr Chocolat au lait Intense 35%, Veliche

30 gr Chocolat noir Emotion 58%, Veliche

60 gr Jaunes d'œufs pasteurisés

60 gr Sucre

20 gr Eau

115 gr Lait

2 gr Poudre de cardamome

6 gr Poudre de gélatine

30 gr Eau

PROCESS

1. Combinez la poudre de gélatine avec de l'eau froide.
2. Faites une 'pâte à bombe' avec les jaunes d'œufs, faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 120°C.
3. Fouettez la crème (1) jusqu'à obtenir une Chantilly lisse.
4. Faites bouillir le lait avec la poudre de cardamome, ajoutez la masse de gélatine et mélangez avec le chocolat. Laissez la ganache refroidir à 35°C.
5. Combinez la 'pâte à bombe' et la ganache au chocolat.
6. Ajoutez la crème fouettée au mélange et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné (totalement lisse).
7. Remplissez le cercle à tarte avec la mousse, mettez l'intérieur.
8. Placez les gâteaux au congélateur.

Crème au chocolat au lait

INGRÉDIENTS

750 gr Crème 35%

5 gr Poudre de gélatine

25 gr Eau

20 gr Glucose

20 gr Trimoline

220 gr Chocolat au lait Intense 35%, Veliche

PROCESS

1. Mélangez l'eau froide et la poudre de gélatine ensemble (masse de gélatine).
2. Chauffez la crème avec le glucose et la trimoline jusqu'à 60°C.
3. Faites fondre la masse de gélatine (au micro-ondes) et portez à ébullition.
4. Ajoutez la masse de gélatine à la crème.
5. Mélangez la crème avec les gouttes de chocolat au lait Intense 35%.
6. Utilisez un mixeur plongeant pour mélanger tous les ingrédients ensemble.
7. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Ensuite, fouettez la crème jusqu'à la consistance désirée.

Glaçage au chocolat rouge

INGRÉDIENTS

12 gr Gélatine

60 gr Eau (1)

150 gr Chocolat au lait Intense 35%, Veliche

20 gr Chocolat noir Emotion 58%, Veliche

90 gr Lait concentré

135 gr Glucose

135 gr Sucre

65 gr Eau (2)

2 gr Colorant rouge (poudre, à base de graisse)

7

PROCESS

1. Mélangez la gélatine avec de l'eau froide.
2. Faites bouillir l'eau (2) avec le sucre jusqu'à 103°C. Ajoutez le glucose après ébullition.
3. Retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine.
4. Après la gélatine, ajoutez le lait concentré, le chocolat et le colorant.
5. Mélangez avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un glaçage lisse.
6. Laissez refroidir avant utilisation. Réchauffez et utilisez à 35°C.

Décoration en chocolat

PROCESS

Use Leman Decorations velvet spray red, code: 24773, to brush the rose velvet. Use Leman Decorations gold glitter, code: 22952, neutral jelly for drops and some dried rose

petals for the finishing touch!

Assembling

PROCESS

1. Start by making the recipe and follow the methods below the recipes.
2. Make separate the interieur of the cake, inside a 10cm cake ring.
3. Start with one layer of chocolate sponge. On top of the chocolate sponge, you will add a layer of Raspberry compote. Put another layer of sponge on top of the compote. Divide a layer of red fruits cremeux on top of the second sponge layer. Make sure the interieur in not higher than 3cm. Place the interior into the freezer.
4. Make the dark milk chocolate mousse. Prepare a cake ring 12cm with plastic sheet/band and fill half with the mousse.
5. Insert the frozen interieur in the middle of the cake ring. Make it straight (4cm high) in total and finish on top with a layer of almond crunchy (recipe 1). Place the cakes in the freezer.
6. Whip up the milk chocolate cream and use a flower nozzle, to make the cream rose decoration (round 10cm). Spray velvet with red chocolate spray when the rose is frozen.
7. Glaze the cake with the red chocolate glaze and place the frozen rose on top.
8. Finish the cake with dried rose petals and some drop of neutral jelly.