

YANN BRYS - MOF

NUAGE VANILLÉ

Pour 12 petits gâteaux

Ingrédients

PALET CROUSTILLANT
70 g riz soufflé chocolat
160g noisettes hachées
90 g feuilletine
100 g gianduja lait
100 g couverture lait République Dominicaine 46%
1 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
1 g fleur de sel

CRÉMEUX LACTÉ À LA FÈVE DE TONKA
75 g sucre semoule
300 g crème liquide
180 g lait entier
60 g jaunes d'œufs
3 g gélatine de poisson
21 g eau
195 g couverture Lait République Dominicaine 46%
90 g couverture Noir Brésil 62%
1 fève de tonka
1 gousse de vanille Tahiti

GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT
56 g eau
140 g sucre semoule
100 g crème liquide
60 g glucose
40 g cacao poudre
9 g gélatine poudre poisson
63 g eau

CRÉMEUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE
150 g crème liquide
1 gousse de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
28 g jaunes d'œufs
1.5 g gélatine poudre poisson
10,5 g eau
93 g couverture Ivoire 33%

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE
150 g crème liquide
1 gousse de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
35 g jaunes d'œufs
30 g sucre semoule
5 g gélatine poudre poisson
35 g eau
350 g crème liquide

Préparation

PALET CROUSTILLANT
Griller les noisettes et mélanger avec la feuilletine, le riz soufflé, la poudre de vanille et la fleur de sel.
Fondre le gianduja et la couverture lait à 40°C et verser sur le mélange croquant.
Tasser dans la partie basse du moule thermoformé à 40 gr par pièce.

CRÉMEUX LACTÉ À LA FÈVE DE TONKA
Infuser la crème et le lait avec la fève de tonka râpée et la gousse de vanille fendue et grattée.
Caraméliser le sucre semoule et décuire avec la crème infusée, filtrer sur les jaunes et cuire à 83°C.
Ajouter la gélatine hydratée et verser sur les couvertures.
Mixer, refroidir à 35°C et couler sur les moules thermoformés à 75 gr environ.

GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT
Tiédir la crème avec le glucose et ajouter le cacao en poudre.
Cuire à 110°C l'eau et le sucre, incorporer le 1er mélange, donner une ébullition et ajouter la gélatine hydratée.
Mixer légèrement et réserver 4°C.
Démouler les crémeux et les recouvrir avec le glaçage fondu à une température de 28°C.
Déposer ensuite sur les fonds de croustillant.

CRÉMEUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE
Chauffer la crème et la gousse de vanille grattée et fendue.
Ajouter les jaunes et cuire à 83°C.
Verser sur la gélatine hydratée et la couverture Ivoire.
Mixer et réserver à 4°C.

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE
Infuser la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée pendant 5 min.
Chauffer et cuire avec les jaunes blanchis à 83°C.
Chinoiser sur la gélatine hydratée et mixer.
Refroidir à 28°C et incorporer la crème montée.
Mouler dans les parties hautes des moules thermoformés à 45 gr par pièce, pocher le crémeux vanille à l'intérieur.
Démouler, napper et déposer sur les bases glacées.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE TAHITI



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com