

YANN BRYS - MOF

PAMPILLE CHOCOLAT VANILLE

Ingrédients

NOUGATINE CARAMELISEE
Crème liquide 40 gr
Beurre 52 gr
Glucose 57 gr
Sucre semoule 115 gr
Pectine NH 325 3 gr
Grué de cacao 37 gr
Amandes hachées 82 gr
Gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle Guinée Prova Gourmet 1 pièce
Sel fin 1 gr

CROUSTILLANT SABLE AU GRUE DE CACAO
Sablé shortbread cacao 175 gr
Riz soufflé 76 gr
Noisettes grillées concassées 96 gr
Couverture Noir 63% 242 gr
Beurre de cacao 17 gr
Praliné amande 331 gr
Nougatine concassée 175 gr

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE
Jaunes d'œufs 200 gr
Sucre semoule 115 gr
Couverture Noir 64% 115 gr
Pâte de cacao 30 gr
Blancs d'œufs 310 gr
Sucre semoule 115 gr

CREMEUX CARAMEL LACTE NOISETTES
Sucre semoule 155 gr
Crème liquide 555 gr
Gousse de vanille de Tahiti Prova Gourmet 1 pièce
Fleur de sel 2 gr
Gélatine poudre 5 gr
Eau 35 gr
Couverture Lait 46% 177 gr
Pâte de cacao 22 gr
Beurre 112 gr
Pâte de noisettes 42 gr

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET VANILLE DE TAHITI
Lait entier 574 gr
Gousse de vanille de Tahiti Prova Gourmet 1 pièce
Jaunes d'œufs 143 gr
Sucre semoule 119 gr
Couverture Noir 75% 551 gr
Crème liquide 861 gr

CREMEUX CHOCOLAT INTENSE
Crème liquide 800 gr
Jaunes d'œufs 90 gr
Sucre semoule 50 gr
Couverture Noir 75% 360 gr

PISTOLAGE NOIR
Couverture Noir 64% 180 gr
Beurre de cacao 120 gr
Colorant noir naturel 1 gr
Colorant rose naturel 0.5 gr

Préparation

NOUGATINE CARAMELISEE
Chauffer à 60 °C la crème, plonger la gousse de vanille fendue et grattée et ajouter le beurre. Ajouter le glucose, le sel et le mélange sucre semoule et pectine. Donner une ébullition et ajouter le grué, le sésame et les amandes hachées. Etaler sur plaque à rebords avec un tapis de cuisson. Cuire à 175 °C pendant 15 min environ.

CROUSTILLANT SABLE AU GRUE DE CACAO
Fondre la couverture avec le beurre de cacao et verser sur le praliné.
Ajouter le sablé concassé, les noisettes, le riz soufflé et la nougatine concassée au couteau.
Etaler dans les moules à 130 gr pièce. Bloquer à -20°C et démouler.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE
Fondre la couverture avec la pâte de cacao, monter les jaunes avec le sucre.
Monter les blancs avec le sucre, mélanger les deux masses et incorporer 1/3 au chocolat.
Incorporer le restant et étaler sur feuille. Cuire à 180°C 20 min.

CREMEUX CARAMEL LACTE NOISETTES
Chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée et infuser 5 min. Caraméliser le sucre, décuire avec la crème et ajouter la fleur de sel. Filtrer sur la gélatine, ajouter la couverture et la pâte de noisettes. Mixer et ajouter le beurre. Refroidir à 30°C. Couler sur la moitié de la feuille de biscuit, laisser durcir et déposer en surface la deuxième moitié du biscuit. Laisser durcir à -20°C et découper les inserts.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET VANILLE DE TAHITI
Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée et infuser 5 min. Ajouter les jaunes blanchis et cuire à 85 °C. Filtrer sur la couverture et mixer. Refroidir à 33°C et ajouter la crème fleurette montée. Garnir à 235 gr par pièce.

CREMEUX CHOCOLAT INTENSE
Chauffer la crème et le lait, ajouter les jaunes blanchis et cuire à 82 °C. Verser sur la couverture et mixer. Refroidir à 35°C et couler dans les formes pampilles préalablement chemisées de couverture.
Bloquer à -20°C, démouler et pulvériser avec le pistolage noir.

FINITION
Démouler les parties basses et glacer avec un glaçage noir.
Déposer en surface les parties veloutées ainsi qu'une demi-silhouette de la forme.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE TAHITI



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

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