

TRISTAN ROUSSELOT

ECLIPSE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, CARAMEL & MACADAMIA

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON
27 g Poudre d'amande blanche
52 g Fécule de pomme de terre
3 g Charbon végétal
180 g Farine T55
1,0 g Sel fin
90 g Sucre glace
95 g Beurre doux
52 g Œuf entier

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE
114 g Crème liquide 35% M.G.
0,8 g Caviani - Prova Gourmet
76 g Sirop de glucose
76 g Sucre
30 g Beurre doux
2 g Fleur de sel

BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA
44 g Poudre d'amande blanche
44 g Macadamia en poudre
88 g Sucre glace
105 g Oeuf entier
0,8 g Caviani - Prova Gourmet
24 g Farine T55
77 g Blanc d'œuf
18 g Sucre

GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC
160 g Crème liquide 35% M.G.
208 g Chocolat blanc satin 29%
32 g Beurre de cacao
0,8 g Caviani - Prova Gourmet

MOUSSE VANILLE
67 g Crème liquide 35% M.G.
67 g Lait entier, pasteurisé
26 g Jaune d'œuf
16 g Masse gélatine
0,8 g Caviani - Prova Gourmet
37 g Chocolat Blanc 28%
186 g Crème liquide 35% M.G.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE
301 g Eau
18 g Jus de citron, pur jus
60 g Sirop de glucose DE40
156 g Sucre
5 g Pectine x58
60 g Sucre
1 g Caviani - Prova Gourmet

Préparation

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON
Dans une cuve de batteur munie d'une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers. Lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner de corps à la pâte. Étaler la pâte à 3mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Foncer des cercles à tarte en métal cannelés, microperforés de 8 cm de diamètre. Cuire les fonds de tarte et les chutes de pâte sucrée sur toile de cuisson à 155 °C pendant 20 min au four ventilé. Refroidir les fonds de tarte et mixer en poudre les chutes cuites.

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE
Dans une casserole, faire chauffer la crème. Dans une autre casserole, faire fondre le sirop de glucose et ajouter petit à petit le sucre, cuire au caramel blond. Décuire ensuite avec la crème infusée encore chaude, redonner une ébullition. Ajouter ensuite Caviani et le beurre coupé en petits cubes et mixer au mixeur plongeant. Ajouter ensuite la fleur de sel et laisser refroidir le caramel une nuit avant utilisation. Pocher le caramel dans les fonds de tarte.

BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA
Au batteur muni d'un fouet, émulsionner la poudre d'amande, la poudre de macadamia et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers et Caviani. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Peser sur papier cuisson silicone 800 g de biscuit par plaque de 40 x 60 cm puis cuire à 170 °C pendant 10 min. Refroidir et détailler des disques de 7 cm de diamètre. Déposer les disques de biscuit sur le caramel dans les fonds de tarte.

GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC
Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine, Caviani et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher dans les moules en forme de palet (7 cm de diamètre). Laisser refroidir une heure au réfrigérateur puis congeler et démouler.

MOUSSE VANILLE
Dans une casserole faire chauffer la crème et lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine, caviani et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21°C.
Au batteur munie d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher dans les moules palet de 7cm de diamètre. Laisser refroidir une heure au réfrigérateur puis congeler et démouler.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE
Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la grosse partie de sucre à 50 °C. Ajouter la pectine X58 mélangée avec la deuxième partie de sucre et Caviani puis mixer au mixeur plongeant et chauffer à 85 °C. Filmer au contact et laisser refroidir 24 h avant utilisation. Chauffer le glaçage à 50 °C puis tremper rapidement les palets de mousse pour recouvrir d'une fine couche de nappage. Déposer sur les fonds de tarte puis laisser décongeler.

Les produits associés à cette recette

Cœur de gousse
CAVIANI



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