

TRISTAN ROUSSELOT

ENTREMETS CACAO & NOISETTE

Ingrédients

BISCUIT JOCONDE NOISETTE
154 g Sucre glace
52 g Farine T55
257 g Oeufs entiers
192 g Poudre de noisette
170 g Blancs d'oeuf
26 g Sucre semoule
38 g Huile de pépins de raisin

CRÉMEUX NOISETTE
80 g Lait entier UHT
160 g Crème liquide 35 % M.G.
14 g Masse gélatine
140 g Couverture chocolat lait 40 % Ghana
51 g Pâte de noisette

MOUSSE CACAO
99 g Sucre semoule
39 g Poudre de cacao (22/24 % M.G.)
72 g Eau
151 g Jaunes d'oeufs
51 g Masse gélatine
343 g Crème liquide 35 % M.G.
24 g Sucre semoule

GLAÇAGE MIROIR CACAO
15 g Gélatine de poisson en poudre
40 g Eau
345 g Sucre semoule
156 g Eau
276 g Crème liquide 35 % M.G.
138 g Sirop de glucose
102 g Poudre de cacao (22/24 % M.G.)
40 g Sucre inverti

DÉCORS
200 g Chocolat lait 40 %
30 g Grué de cacao
100 g Perles cacao - Prova Gourmet

Préparation

BISCUIT JOCONDE NOISETTE
Tamiser le sucre glace et la farine. Émulsionner les œufs entiers, le sucre glace, la farine et la poudre de noisette pendant 10 minutes. Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses puis ajouter l'huile de pépins de raisin. Peser 800 g par Silpat et plaque de 40 × 60 cm. Cuire à 170 °C pendant 12 minutes au four ventilé.

CRÉMEUX NOISETTE
Porter le lait et la crème à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Émulsionner à la maryse sur le chocolat lait fondu et la pâte de noisette. Mixer et réserver.

MOUSSE CACAO
Mélanger le sucre semoule et la poudre de cacao tamisée, ajouter l'eau et porter à ébullition. Pocher les jaunes d'œufs avec le sirop cacao à 85 °C. Ajouter la masse gélatine, puis monter au batteur à grande vitesse. Monter la crème avec le sucre semoule jusqu'à consistance souple. Lorsque la pâte à bombe est à 30 °C, incorporer la crème montée en plusieurs fois à la maryse.

GLAÇAGE MIROIR CACAO
Imbiber la poudre de gélatine avec l'eau. Cuire le sucre semoule et l'eau à 120 °C. Dans une autre casserole, faire bouillir la crème, le sirop de glucose, la poudre de cacao et le sucre inverti. Verser le sucre cuit, puis ajouter la masse gélatine. Mixer intensément sans incorporer d'air. Réserver une nuit au réfrigérateur.

DÉCORS
Fondre le chocolat lait et le tempérer. Étaler une fine couche sur une bande de rhodoïd, enrouler autour d'un tube, puis laisser cristalliser une nuit. Décercler les bandes de chocolat. Mixer le grué, tamiser pour retirer la poudre.

MONTAGE ET FINITION
Insert : Dans un moule cylindre, couler une couche de crémeux noisette. Déposer un disque de biscuit joconde. Congeler puis démouler. Montage : Dans un moule, pocher la mousse cacao. Plonger l'insert et lisser à ras. Réserver 1 h au réfrigérateur puis congeler et démouler. Finition : Chauffer le glaçage à 31 °C, mixer sans bulles et glacer sur grille. Parsemer de grué de cacao. Déposer le cerclage chocolat et les perles cacao au centre.

Les produits associés à cette recette

À L'EXTRAIT DE CACAO
PERLES DE CACAO



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