



ECLATS CHOCOLAT



Pour 6 pièces

Le crémeux lacté : 80g de crème fleurette 35%MG, 24g de grué, 20g de jaunes d'œufs, 3g de sucre semoule, 1g de pectine NH 325, 32g de Jivara, 3g de Guanaja.

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la crème avec le grué et laisser infuser 5min. La chinoiser sur les jaunes, ajouter le mélange sucre pectine en pluie et cuire jusqu'à 85°. Verser sur les chocolats fondus et émulsionner. Couler 8g dans les petits moules truffe et bloquer au congélateur.

Le praliné noisette : 120g de noisettes Piémont, 25g de sucre semoule.

Torréfier les noisettes 10min à 170/180°, refroidir. Faire un caramel à sec avec les 25g de sucre, le refroidir. Mixer le tout pour obtenir un praliné. Couler 7g de praliné sur les crémeux dans les mini-moules et réserver au congélateur jusqu'au montage.

Le biscuit chocolat : 95g de pâte d'amande 50%, 155g de jaunes d'œufs, 40g de purée de bananes, 40g de cacao poudre, 50g de Caraïbes Valrhona, 110g de beurre, 230g de blancs d'œufs, 50g de sucre, 2g de sel.

Tiédir quelques secondes la pâte d'amande au four micro-ondes pour l' assouplir. Dans le bol du robot battre la pâte d'amande avec les jaunes d' œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Pendant ce temps, fondre le beurre, le chocolat, la purée de bananes et le sel. Monter les blancs au bec d'oiseau avec le sucre. Quand le mélange jaune/pâte d'amande est au ruban en prélever une petite partie et bien la mélanger au beurre fondu parfumé puis remettre le tout dans la cuve. Y incorporer délicatement à la maryse les blancs et le cacao. Etaler ce biscuit sur un silpat et le cuire à 170° chaleur tournante pendant 10à 15min. Quand le biscuit est froid, détailler à l' emporte-pièce deux biscuits de 2.5cm par entremets.

La mousse lactée au grué : 125g de lait frais entier, 6g de trimoline, 30g de Guanaja ou d'un chocolat noir de couverture à 66% et 155g de Jivara ou d'un chocolat lait de couverture à 40%, 2g de gélatine poudre et 12g d'eau, 220g de crème fleurette 35%MG, 20g de grué.

Mélanger au fouet la gélatine poudre et l'eau pour obtenir une masse gélatine, la réserver au réfrigérateur pour la prise. Fondre les chocolats au bain-marie. Chauffer le lait, y incorporer le sucre inverti et la masse gélatine prise et le grué et réaliser une émulsion en versant ce mélange en plusieurs fois sur les chocolats, parfaire si nécessaire l'émulsion au mixer plongeant. Monter la crème mousseuse et l'incorporer à 28° à la ganache au grué.

L'enrobage chocolat : 400g de Caraïbes ou d'un chocolat noir de couverture à 66%, 40g d'huile de pépins de raisins.

Fondre le chocolat ajouter l'huile, bien mélanger et enrober les éclats à 35/40°. Verser cet enrobage dans un petit seau.

Le montage : dans les moules sphères truffe de 6.2cm, commencer par dresser la mousse lactée, ajouter l'insert crémeux/praliné, un disque de biscuit, à nouveau de la mousse lactée et terminer par le second biscuit. Bloquer au congélateur.

Le croustillant chocolat : 40g de Guanaja Valrhona, 15g de gianduja lait, 40g de feuillantine, 20g de riz noir sauvage, 10g de grué, 1g de sel.

Dans une poêle chaude et sans matière grasse, faire revenir progressivement à sec le riz. Il va crépiter puis gonfler, bien remuer pour éviter que les grains ne brûlent, quand ils ne crépitent plus ils sont prêts à être utilisés. Fondre au bain-marie le chocolat et le gianduja lait. Mélanger dans un cul de poule le riz, la feuillantine, le grué et le sel puis ajouter les chocolats fondus. Détailler à l'emporte-pièce rond de 45mm des disques de 11g. Ils serviront de socle aux éclats chocolat pour le montage final. Le réserver au frais en attendant.

La finition : démouler les sphères congelées, prendre une sphère et avec la visseuse et le foret à bois, planter le foret dans le biscuit et plonger la sphère dans l'enrobage chocolat. La sortir et actionner la visseuse en refroidissant la sphère à l'aide de la bombe de froid pour former l'éclat. Floquer le dessus avec la bombe velours. Poser l'éclat sur le socle de croustillant, puis à l'aide de la cuillère parisienne, creuser le milieu, ajouter le crémeux lacté puis finir par un petit éclat de grué de cacao. Faire de même avec les 5 autres éclats chocolat.