

RECETTE

BULGARIE

Par Mathias Gautron.

Quantité : pour 14 petits gâteaux.

Moule Silikomart.

I BISCUIT SACHER CACAO I

Pâte d'Amande Catania	
50% PatisFrance	430 g
Œufs entiers	150 g
Jaunes d'œufs	210 g
Sucre semoule	130 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre semoule	130 g
Farine	100 g
Belcolade Noir Absolu	
Ebony 96%	100 g
Belcolade Cacao Poudre	50 g
Beurre	100 g

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre. Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. Parallèlement, faire fondre la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs dans ce mélange afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

I CRÈME VANILLE I

Patiscrem PatisFrance	150 g
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs	30 g
Gélatine	2 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	30 g
Vanille gousse	1/2

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée puis cuire à 82°C. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la Patiscrem fouettée. Compter 18 g par moule insert.

I CAMEL EXOTIQUE I

Isomalt	185 g
Sucre	75 g
Patiscrem PatisFrance	45 g
Sel	1 gr
Beurre	45 g
Vanille gousse	1/2
Starfruit Passion PatisFrance	145 g
Starfruit Mangue PatisFrance	90 g

Faire fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire la crème chaude et les purées de fruits, recuire le tout à 109°C. Ajouter le beurre et le sel, émulsionner et chinoiser. Dresser 15 g sur la crème vanille et congeler. Ajouter un petit disque de biscuit Sacher chocolat.

I MOUSSE CHOCOLAT NOIR VIETNAM I

Lait	125 g
Patiscrem PatisFrance (1)	125 g
Jaunes d'œufs	50 g
Sucre	20 g
Patiscreme PatisFrance (2)	420 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73%	310 g

Monter la crème au batteur. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème (1), le sucre et les jaunes. Verser sur le chocolat Vietnam et bien mixer. Stabiliser à 45°C. Verser la ganache sur la crème fouettée (2).



I SABLÉ AUX AMANDES ET CITRON I

Beurre 84%	120 g
Sucre glace	80 g
Farine	200 g
Poudre d'amande	
Patisfrance	30 g
Sel	2 g
Œufs entiers	40 g
Zeste de citron	1

Sabler le beurre, le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le sel. Ajouter les zestes de citron, les œufs et finir le mélange à la feuille. Étaler sur 2,5 mm et détailler des formes ovales de 8 cm (style calissons). Cuire au four à 155°C pendant 14 minutes. Ce sablé sera la base du petit gâteau.

I GLAÇAGE BLANC I

Eau	150 g
Sucre	300 g
Glucose	300 g
Lait concentré	200 g
Masse gélatine	140 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	300 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la masse gélatine. Verser sur le chocolat et le Miroir Glassage Blanc. Mixer et chinoiser. (Masse gélatine = 20 g de gélatine poudre mélangée + 120 g d'eau).

I MONTAGE ET FINITIONS I

Couler la crème vanille et le caramel dans les sphères et ajouter le biscuit Sacher cacao en respectant les poids indiqués. Surgeler. Dans le moule, couler la mousse au chocolat aux trois quarts, ajouter l'insert surgelé puis rajouter de la mousse au chocolat. Obturer avec un disque de 6 cm de diamètre de biscuit cacao.

Congeler. Glacer le galet puis décorer d'un anneau de chocolat noir et une perle de chocolat blanc pulvériser de scintillant argent.