

## Recette

Jonathan Mougel

MOF Pâtissier  
Confiseur 2019

Quantité : 18 pièces.

# Humus Cacao-Framboise



### INGREDIENTS

### EN G

### MODE D'EMPLOI

#### Sablé cacao

Beurre frais	200
Sucre glace	80
Farine	259
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	30
Fleur de sel	2
Œufs	30

Mélanger tous les ingrédients en même temps.  
Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.  
Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.  
Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

#### Cake chocolat

Œufs entier	204
Trimoline	65
Sucre	104
<b>Noisette Poudre PatisFrance</b>	52
Farine	98
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	15
<b>Volcano PatisFrance</b>	6
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	98
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	52
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	10
Beurre	61

Mélanger les œufs, la Trimoline, le sucre, la noisette en poudre, la farine, le cacao en poudre et la Volcano à la feuille.  
Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats.  
Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange.  
Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ.  
Après refroidissement, couper des anneaux de 65 mm.

## Compote de framboise

Framboises fraîches	52
<b>Starfruit Framboise</b>	<b>26</b>
Sucre	26
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>1.71</b>
Framboises fraîches coupées en 2	12
Fraises fraîches coupées en cubes	1
Jus de citron frais	10

Chauffer les Framboises ( 52g), le Starfruit, le mélange sucre /pectine.

Faire bouillir une minute puis ajouter les autres fruits. Cuire 1 minute supplémentaire. Ajouter le jus de citron.

Réserver à 4°C.

## Ganache 430

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>140</b>
Trimoline	42
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	<b>120</b>
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>35</b>
Beurre	35

Faire bouillir la crème et la Trimoline, ajouter le beurre et le faire fondre.

Verser sur les chocolats et mixer.

Réserver à température ambiante.

## Montage et finitions :

Déposer les sablés cacao dans les alvéoles plexi. Déposer le plexi pochoir. Dresser la ganache puis retirer le plexi. Poser le cake chocolat.

Garnir le centre de compote de framboise.

Appliquer une nouvelle fois la ganache avec le plexi pochoir. Le retirer puis déposer le deuxième sablé cacao.

Décorer avec le chocolat spiral.

## Décors :

Pocher une goutte de chocolat noir sur un papier guitare carré de 8 x 8 cm et le placer sur le plateau tournant.

Faire tourner le plateau rapidement et l'aide d'une cuillère réaliser une fine spirale en tirant du centre jusqu'à l'extérieur puis laisser cristalliser.

Placer une goutte de chocolat au lait au centre de cette spirale puis faite à nouveau tourner le plateau tournant.

A l'aide d'une mini palette tirer le chocolat de l'intérieur vers l'extérieur.

Avant cristallisation, couper proprement avec un emporte-pièce de 55 mm.

## Schéma :

