



Black Cherry

Par Jonathan Mougel

Quantité : 1 bûche pour 6 personnes.



NOUVEAU

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace

FLUIDITÉ : ●●●●●

AVANTAGES :

- Produit à partir de fèves de cacao Trinitario cultivées en Côte d'Ivoire et issues de notre programme de durabilité
- A la vanille naturelle
- 100% pur beurre de cacao
- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 24 mois.



SABLÉ CACAO

(1 plaque 40 x 60 cm)

	en g
Beurre	200
Sucre glace	80
Farine	260
Belcolade Cacao Poudre	20
Fleur de sel	2
Œufs	30

Sabler l'ensemble des ingrédients à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler de suite entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur.

Couper des bandes de 4 x 18 cm, puis cuire sur Silpain® pendant 12 minutes à 170°C.

GÉNOISE CACAO

(1 feuille 40 x 60 cm)

	en g
Œufs	400
Sucre	250
Farine	200
Belcolade Cacao Poudre	50
Puratos Topfil Cerise Noire	750

Monter les œufs et le sucre au bain-marie.

Refroidir au batteur et ajouter les poudres tamisées.

Dresser en plaque 40 x 60 cm et cuire à 210°C pendant 10 minutes environ.

Après cuisson et refroidissement, dresser le Topfil Cerise Noire.

MOUSSE VANILLE

(20 g pour les moules stone 8 et 4 g pour les sphères de 4 cm)

	en g
Lait	550
Puratos Classic Vanille	60
Sucre	45
Jaunes d'œufs	100
Gélatine feuille	12
Belcolade Blanc Selection 30%	360
Patiscrem PatisFrance montée	960

Cuire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la gélatine ramollie et verser sur le chocolat blanc.

Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la Patiscrem montée.

Dresser des boules sur la surface du cadre.

Appliquer une feuille de papier guitare graissée puis surgeler.

Retirer la feuille après congélation et

glacer avec du Puratos Miroir Glassage Neutre.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

(40 g pour les moules stone 8 cm)

	en g
Lait	93
Patiscrem PatisFrance	93
Jaunes d'œufs	35
Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace	140
Patiscrem PatisFrance montée	240

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.

Verser sur le chocolat et mixer.

A 32°C, ajouter la crème montée.

GLAÇAGE LAIT ROUGE

	en g
Lait	150
Colorant rouge fraise	2
Sirop de glucose	250
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Belcolade Lait Selection 35% Cacao Trace	400
Puratos Miroir Glassage Neutre	500

Bouillir le lait, le sirop de glucose et le colorant.

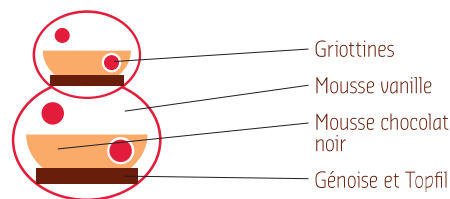
Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer.

Ajouter le glaçage et mixer.

Le lendemain, chauffer à 32°C et mixer.

MONTAGE :

- Garnir les moules Stone de mousse vanille et incruster 2 griottines.
- Ajouter la mousse noire et incruster un biscuit génoise chocolat / Topfil Cerise Noire. Surgeler.
- Découper et cuire le sablé chocolat sur Silpain®.
- Superposer les deux tailles de Stone puis glacer l'ensemble.
- Déposer sur le sablé.



RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés - Gluten (blé) - Œufs - Soja - Sulfites