

Cherry Coco

Par : Bertrand Balay - Quantité : pour environ 25 assiettes

SORBET GRIOTTES COCO

Eau	125
Sucre semoule	140
Glucose atomisé PatisFrance	45
Gelglace PatisFrance	4
Starfruit Griotte PatisFrance	500
Jus de citron	25

Bouillir l'eau. Ajouter le mélange sucre, glucose atomisé et stabilisateur, porter à ébullition tout en remuant au fouet, puis verser sur la pulpe de griotte et le jus de citron. Mixer une minute puis refroidir rapidement à 3°C. Laisser mûrir minimum 4 heures, mixer de nouveau et turbiner.

SABLÉ ORÉO

Beurre	240
Sucre semoule	200
Cassonade	100
Vanille Poudre PatisFrance	5
Œufs	100
Colorant liposoluble noir	1,5
Belcolade Cacao Poudre	170
Sel	1
Farine Pâtissière PatisFrance	200

Au batteur à la feuille, réaliser un sablage avec le beurre et les matières sèches. Ajouter les œufs et le colorant. Attention de ne pas corser la pâte. Étaler entre deux feuilles sulfurisées de 3 mm et détailler avec des emporte-pièces ronds. Cuire à 160°C pendant environ 9 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	222
Lait	222
Sucre	44
Jaunes d'œufs	88
Belcolade Noir Origins Peru 64%	266

Réaliser une anglaise, puis verser sur le chocolat. Finir en mixant la préparation et réserver au frais.

SPHÉRIFICATION GRIOTTE

Starfruit Griotte PatisFrance	300
Sucre semoule	80
Eau	420
Gelée végétale	25
Colorants violet et rouge	QS
Scintillant rouge	QS

Congeler la purée de griotte dans une trentaine de sphères en silicone. Quand les sphères sont congelées, les planter avec un cure dents. Pour la sphérification, réaliser un sirop avec eau + sucre. A 40°C, ajouter en pluie la gelée végétale et remuer au fouet énergiquement. Donner un bouillon, puis utiliser aussitôt.

MOUSSE COCO

Pulpe de noix de coco	88
Beurre	25
Œufs	70
Sucre semoule	63
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Malibu	20
Eau d'hydratation	21
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	3,5
Puratos Classic Coco	15
Patiscrem PatisFrance montée	125

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la pulpe, la vanille et le beurre, puis réaliser une anglaise avec le mélange œufs et sucre. En fin de cuisson, ajouter la masse de gélatine et le Classic. Réserver au frais. A 25°C, incorporer la crème montée. Mouler en moule sphère en silicone. (12 g de mousse/mini sphère)

FONDANT CHOCOLAT GRIOTTE

Patis'Cœur Fondant Chocolat PatisFrance	500
Eau	125
Œufs	125
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	QS

Mélanger tous les ingrédients à la feuille au batteur pendant 3 minutes en vitesse moyenne. Dresser en petit moule silicone au 2/3, et pocher sur

chaque fondant une petite quantité de compotée de cerise. Cuire pendant environ 7 minutes à 180°C.

FONDANT COCO

Beurre	165
Sucre semoule	165
Amande Poudre PatisFrance	65
Coco Poudre PatisFrance	100
Œufs	165

Crémer le beurre en pommade, le sucre, la coco râpée et la poudre d'amandes. Incorporer délicatement les œufs tempérés. Dresser et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes. (Faire deux cercles flexipan de 18 cm.)

STREUSEL CACAO

Beurre	60
Sucre glace	60
Amande Poudre PatisFrance	60
Farine Pâtissière PatisFrance	60
Amandes Hachées PatisFrance	60
Belcolade Beurre de Cacao	30
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	30
Sel	QS

Faire un crumble avec les 5 premiers ingrédients. Le cuire blond. A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture.

GLAÇAGE NOIR

Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance	300
Puratos Miroir Glassage Neutre	15

Chauffer les 2 glaçages à 38°C puis mixer avant utilisation.

COULIS CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	200
Belcolade Noir Origins Uganda 80%	60
Glucose confiseur PatisFrance	60
Lait entier	50

Chauffer la crème, puis ajouter la couverture, le glucose et le lait. Puis mixer et réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser pour le décor de l'assiette des losanges en chocolat au lait et des copeaux de noix de coco fraîche. Glacer les sphères de mousse coco avec le glaçage chocolat.

Déposer dans un premier temps les sablés oréo détaillés au centre de l'assiette et ajouter la sphère de mousse coco dessus. Dresser des

pointes de crémeux chocolat en les recouvrant également d'un disque de sablé oréo. Ajouter 2 petits fondants chocolat à la cerise noire. Déposer 2 sphérifications (qui serviront de coulis) ainsi que du fondant coco surmonté de sa quenelle de sorbet griotte. Agrémenter de streusel cacao ainsi que des petits points de coulis chocolat. Décorer avec les décors chocolat et les copeaux de coco.

Puratos Topfil Cerise Noire

La combinaison du goût du fruit avec la praticité d'un fourrage prêt à l'emploi

AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Texture compotée avec la présence de morceaux de cerises noires généreux
- Goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en
seau de 5 kg.

Date de durabilité
minimale
de 9 mois.

