

Hanoï

Par : Jonathan Mougel
Quantité : environ 18 éclairs

**Pâte à choux**

Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine.

Dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur, ajouter les œufs.

Pocher des éclairs d'environ 30 g sur tapis silicone.

Crèmeux Chocolat Vietnam

Lait	125
Patiscrem PatisFrance	125
Sucre	25
Jaunes d'œufs	50
Belcolade Lait Origins Vietnam 45	160
Belcolade Noir Origins Vietnam 73	40
Belcolade Beurre de Cacao	15

Cuire les 4 premiers ingrédients à 85°C et chinoiser sur les chocolats et le beurre de cacao.

Mixer et réserver à 4°C pendant environ 12 heures.

Garnir les éclairs.

Gelée Mangue Passion (12 g par éclair)

Glucose	26
Sucre semoule (1)	26
Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	50
Starfruit Mangue PatisFrance	103
Sucre semoule (2)	15
Pectine NH	2,50
Jus de bergamote	10

Caraméliser le glucose et le sucre (1) à 180°C puis décuire avec une partie des purées chaudes.

Ajouter le reste des purées puis ajouter la pectine mélangée au sucre semoule (2).

Donner un bouillon et ajouter le jus de bergamote et réserver.

en g	Glaçage Chocolat	en g
130	Lait	150
130	Sirop de glucose PatisFrance	150
115	Gélatine Poudre Porc PatisFrance	20
4	Eau	100
3	Belcolade Lait Origins Vietnam 45	500
150	Puratos Carat Coverliq Ivoire	50
270	Puratos Miroir Glassage Neutre	300

Faire bouillir le lait, le glucose et la vanille.

Ajouter la gélatine ramollie et verser sur le chocolat.

Mixer.

Ajouter le Miroir Glassage Neutre et mixer à nouveau.

Utiliser à 30°C.

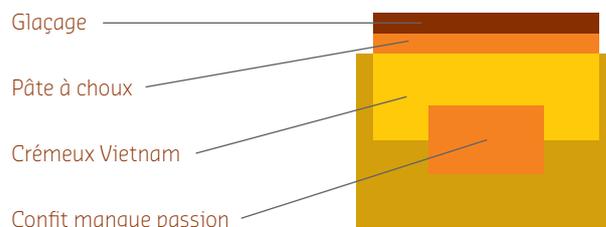
Montage et finitions :

Garnir la pâte à choux de crèmeux Vietnam et de confit mangue.

Glacer avec le glaçage chocolat.

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer () : Lait et dérivés, gluten (blé), œufs, soja, sulfites*

**Belcolade Noir Origins Vietnam 73 et Lait Origins Vietnam 45**

Chocolats sans lécithine. Produits à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du delta du Mékong au Vietnam et issus de notre programme de durabilité Cacao-Trace.

PROFIL AROMATIQUE :

Noir : cacao acide enrichi de notes d'agrumes, boisées et tabac.

Lait : un goût de cacao acide enrichi de notes de caramel moka et lait cuit.

FLUIDITÉ : 🍯🍯🍯

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.

Date de durabilité minimale
24 mois (noir) et 18 mois (lait).



TENDANCE

LOCAL VS GLOBAL

