

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 20 unités

Moules spécifiques : Cylindres 65 mm et moules Ode  
de chez Maé Innovations.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Biscuit cacao (1 plaque 40 x 60 cm de 650 g)</b>		
Jaunes d'œufs	159	Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme.
Sucre	136	Ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao.
Farine T55	79	Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue.
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	31	Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 175°C au four ventilé pendant +/- 12 minutes.
Beurre	47	Après refroidissement, étaler finement le croustillant Gianduja.
Blancs d'œufs	159	
Sucre	40	Laisser cristalliser et découper des disques de 50 mm.
<b>Total</b>	<b>651</b>	

### Confit griotte (20 g par moule cylindres Maé 50 mm)

Pulpe de griottes	319	Cuire la pulpe de griottes avec le sucre et les gélifiants (sauf la gélatine).
Sucre	140	

Pectine nH 95	4,5
Agar-agar	1
Gélatine	3
Eau d'hydratation	18
Griottines	115
Vinaigre de framboise	3
<b>Total</b>	<b>604</b>

Donner 1 minute de bouillon et ajouter les griottines, le vinaigre de framboise et la masse gélatine.  
Mixer légèrement et couler 20 g dans des moules Cylindres 50 mm.  
Surgeler.

### Mousse chocolat noir Vietnam 73 (20 g par moule cylindre 60 mm)

Lait	60
Crème 35%	60
Jaunes d'œufs	23
Gélatine poudre 160 blooms	1,5
Eau d'hydratation	16
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam</b>	179
<b>73% Cacao-Trace</b>	
Crème montée	168
<b>Total</b>	<b>508</b>

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.  
Verser sur le chocolat et mixer.  
A 32°C, ajouter la crème montée.

### Chantilly Vanille (25 g par moule cylindre 60 mm)

Crème (1)	100
Gousses de vanille	2 pc
Lait	60
Poudre de vanille	2
Gélatine en poudre	5
Eau d'hydratation	30
<b>Belcolade Selection Extra Blanc</b>	160
<b>34% Cacao-Trace</b>	
Mascarpone	66

Chauffer la crème (1), le lait, les gousses et la poudre de vanille.  
Ajouter la masse gélatine fondue puis verser sur le chocolat blanc et le mascarpone.  
Mixer.  
Ajouter la crème froide (2) et mixer à nouveau.

Crème (2)	600
Kirsch	40
<b>Total</b>	<b>1063</b>

### Montage et finitions :

Déposer un disque de biscuit cacao dans le fond d'un moule cylindre Maé 50 mm.

Dresser la mousse chocolat et appliquer un deuxième disque cacao puis surgeler.

Couler +/- 20 g de confit griotte dans un même moule et coller le montage biscuit mousse avant de surgeler.

Monter la chantilly et déposer 25 g dans un moule Cylindres Maé 60 mm.

Plonger le bloc insert. La chantilly doit remonter légèrement sur les bords.

Passer au pistolet neutre et déposer une bande de biscuit chocolat autour de la chantilly (cerclage), et enfin un cerclage en chocolat noir.