

FINGERS DE CHOCOLAT ACIDULES A LA BERGAMOTTE

BISCUIT CHOCOLAT AUX ZESTES DE CITRON :

120g œufs
110g sucre semoule
55g poudre d'amandes
40g farine T45
45g cacao poudre
130g huile
180g blancs d'œufs
60g sucre semoule
2 zestes de citron jaune

Tamiser la farine, le cacao poudre et la poudre d'amandes.
Au batteur battre les œufs et le sucre semoule durant 5 min.
Mélanger cette pâte avec l'huile.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre.
Prélever la moitié des blancs d'œufs et mélanger au premier mélange.
Ajouter les poudres tamisées en pluie et mélanger à la maryse.
Verser cette masse dans le reste des blancs d'œufs.
Mélanger délicatement puis étaler sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson.
Cuire à 175°C environ 8mn au four à chaleur tournante.
Glisser sur grille à la sortie du four.
Placer au frais.

CREMEUX CHOCOLAT A LA BERGAMOTTE :

250g crème fleurette
45g de jaune d'œuf
60g sucre en poudre
10g thé Earl Grey à la bergamote
100g chocolat au lait 40%
100g chocolat noir 70%

Hacher les chocolats et les mélanger ensemble
Faire bouillir la crème.
Mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs.
Réaliser une crème anglaise puis le verser sur les chocolats.
Mélanger puis mixer avec un mixer plongeant.
Limer et stocker 24 heures au frigo.
Le lendemain, remplir une poche munie d'une douille N°10.
Pocher des tubes de la largeur d'une plaque et en conserver un peu dans la poche.
Mettre au congélateur les tubes et la conserver la poche au frais.

FINITION :

Découper des rectangles de biscuits (5 cm sur 1.5 cm).
Portionner les tubes de 4 cm de long.
Les déposer sur les biscuits en les collant avec le reste de crémeux.
Déposer une plaquette de chocolat à la taille du biscuit dessus.
Décorer avec une pointe de feuille or.

PASSION DE CHOCOLAT BLANC A LA NOIX DE COCO

BISCUIT COCO

60g sucre glace
30g poudre d'amandes
30g coco râpée
30g farine T45
40g blancs d'œufs non montés
30g crème fleurette
125g blancs d'œufs
70g sucre semoule

Mélanger toutes les poudres ensemble.

Ajouter les blancs d'œufs non montés et la crème fleurette.

A part, monter au batteur les blancs d'œufs et les serrer progressivement avec le sucre semoule (les blancs doivent rester crémeux).

Prélever un peu de blancs d'œufs, les ajouter au mélange des poudres et mélanger délicatement.

Ajouter ensuite le reste des blancs d'œuf.

Cuire sur une plaque munie d'une feuille dans un four à chaleur tournante à 200°C pendant environ 10 minutes.

Glisser sur grille à la sortie du four.

Réserver au frais.

CREMEUX AUX FRUITS EXOTIQUES :

125g purée passion
30g purée de mangues
30g bananes
80g jaunes d'œufs
100g œufs
90g sucre semoule
80g beurre

Verser dans une casserole la purée passion et mangue.

Ajouter la banane coupée en morceaux, les graines de vanille puis mixer avec un mixer.

Porter l'ensemble à ébullition.

A part, mélanger les jaunes, les œufs et le sucre.

Verser ¼ des pulpes sur le mélange jaunes/œufs/sucre.

Réunir l'ensemble dans la casserole et cuire une bonne minute à partir de l'ébullition.

Débarrasser dans un récipient haut puis ajouter le beurre lorsque la masse est à 40°C et mixer.

Verser dans des ½ sphères en silicone et mettre au congélateur.

CHANTILLY DE CHOCOLAT BLANC A LA NOIX DE COCO :

90g crème bouillie
10g noix de coco râpée
135g chocolat blanc
135g crème liquide froide

Mettre à bouillir la crème avec la noix de coco.
Verser sur le chocolat mi fondu, mélanger puis ajouter la crème froide.
Mixer à l'aide d'un mixer plongeant.
Réserver au frais 24 heures.

FINITION :

Découper des disques de biscuits de 3.5 cm de diamètre.
Déposer au centre la ½ sphère de crémeux
Fouetter la chantilly jusqu'à ce qu'elle épaississe puis la verser dans un poche munie d'une douille N°8.
Dresser tout autour du crémeux des billes de chantilly.
Déposer dessus un disque de chocolat blanc.