

Dôme choco-cassis



Toofruit® Cassis

N° 1550

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Mousse choco-cassis

Lait : 250 g
Chocolat noir 64% : 305 g
Masse gélatine : 23 g

Crème fouettée : 500 g
Toofruit® Cassis : 50 g

Faire bouillir le lait et ajouter la masse gélatine, verser sur le chocolat puis émulsionner.
Ajouter le Toofruit. À 40/45°C, incorporer la crème fouettée mousseuse et utiliser de suite.

2. Crèmeux mangue-passion

Purée de mangue : 350 g
Passion : 50 g
Oeufs : 150 g
Jaunes d'oeufs : 120 g

Sucre : 100 g
Beurre : 150 g
Masse gélatine : 28 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et la masse gélatine. Donner, tout en remuant, un léger bouillon, pour obtenir une texture "gélifiée" puis ajouter la masse gélatine.

Une fois le mélange refroidi à environ 35/40°C, incorporer le beurre et émulsionner au mixeur. Couler immédiatement dans des moules à insert (env. 25g) et congeler.

3. Croustillant

Praliné : 250 g
Chocolat au lait : 50 g

Huile de pépins de raisin : 40 g
Feuilletine : 50 g

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajouter le praliné et l'huile de pépins de raisin, puis mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène et lisse.

Incorporer délicatement la feuilletine en veillant à ne pas l'écraser afin de conserver le croquant.

Étaler finement le mélange entre deux feuilles de papier guitare et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Détailler ensuite en disques adaptés à la taille de vos moules et réserver au congélateur jusqu'au montage.

4. Biscuit chocolat-cassis

Crème : 120 g	Sucre inverti : 80 g
Chocolat noir 64% : 110 g	Glucose : 40 g
Jaunes d'oeufs : 60 g	Farine : 46 g
Oeufs : 140 g	Toofruit® Cassis : 30 g

Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat. Réserver.

Mélanger les oeufs, les jaunes, le glucose et le sucre inverti, et chauffer-les (soit à la casserole, soit au bain-marie) à une température de 50°C.

Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.

Verser la moitié de cette pâte à bombe sur la ganache. Mélanger délicatement puis ajouter l'autre moitié.

Avant que le mélange ne soit complètement homogène, ajouter la farine mélangée au Toofruit en une seule fois et terminer le mélange.

Étaler sur une demi plaque et cuire à 170°C pendant 10 min.

5. Glaçage

Eau : 80 g	Crème liquide : 110 g
Masse gélatine : 63 g	Chocolat blanc 29% : 220 g
Sucre : 220 g	Colorant naturel rouge/violet : QS
Glucose : 220 g	

Faire bouillir l'eau, la crème, le sucre et le glucose.

Verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine.

Colorer et émulsionner au mixeur.

Filmer au contact. Mettre une nuit au réfrigérateur.

Montage

Une fois pris au congélateur, lisser les inserts mangue-passion avec du croustillant.

Réaliser la mousse, et garnir des moules flexipan demi-sphérique (env. 50g).

Déposer l'insert afin de faire remonter la mousse et terminer par un disque de biscuit. Surgeler.

Glacer les dômes obtenus à 30°C, puis les faire rouler sur la base sur du pailleté chocolat.

Disposer sur assiette et appliquer quelques feuilles or et plumes en chocolat blanc.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philipbert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984