

Cœur Choc Exotique



Recette pour 18 moules Kit cœur 2 «Décors et Créations»

Insert Exotique

750 g	FRUFFI MANGUE ABRICOT
50 g	Fruit de la passion

Mélanger FRUFFI MANGUE ABRICOT avec les grains du fruit de la passion et verser dans les moules Flexipan® "Mini Muffin" (40 g / empreinte)
Réserver au grand froid pour le montage.

Biscuit Cacao

330 g	Blancs d'œufs
330 g	STABOLINE 815
220 g	Jaunes d'œufs
95 g	Cacao poudre

Monter les blancs d'œufs avec STABOLINE 815 en bec d'oiseau, ajouter les jaunes d'œufs, puis le cacao en poudre préalablement tamisé. Etaler sur plaque et cuire à 190°C au four ventilé pendant +/- 12 min. Après refroidissement, détailler 18 disques à l'aide d'un emporte-pièce uni de 4,5 cm Ø.

Gingembre Confit

60 g	Gingembre
100 g	Sucre
250 g	Eau

Eplucher et couper le gingembre en petit cube de 2 mm.
Mettre le sucre, l'eau et le gingembre en cube dans une casserole, laisser confire 2h30 à feu doux. Egoutter le gingembre confit, réserver pour le montage.

Mousse Chocolat Lait - Gingembre

240 g	GEL VANILLE
480 g	Lait
370 g	CHOCOLAT LAIT 34%
800 g	EDELWEISS
60 g	Gingembre confit

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (18 - 25°C), puis ajouter le CHOCOLAT LAIT 34% préalablement fondu.
Incorporer délicatement la crème Edelweiss montée, puis le gingembre confit.

Masse Croustillante Praliné

540 g	PRALIN CROQUANT
-------	-----------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Montage et Finition

Dresser 110 g de mousse chocolat lait - gingembre par moule, puis ajouter l'insert au centre du cœur.
Déposer un disque de biscuit cacao et lisser en creusant légèrement. Passer au grand froid.
Ajouter la masse croustillante praliné (30 g / moule), passer au grand froid.
Démouler puis glacer avec un mélange 50/50 ROYAL MIROIR CHOCOLAT et ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC (chauffé à +/- 40°C).
Masquer la base du cœur avec PRALIGRAINS préalablement enrobé de poudre d'or.
Tremper l'extrémité d'un emporte-pièce en forme de cœur dans un mélange alcool / poudre d'or et appliquer sur le glaçage, de sorte à former deux cœurs entrelacés.

