

Sapin chocolat tonka

Recette pour 24 entremets individuels

1. Biscuit cacao

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
400 g	Blancs d'œufs	Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Ajouter en pluie les poudres préalablement tamisées ensemble, puis RUBAN MOKA fondu froid. Etaler la masse dans 2 cadres de 60 x 40 cm (environ 800 g) et cuire au four ventilé à 180°C pendant +/- 15 min, tirage ouvert.
400 g	Sucre	
375 g	Jaunes d'œufs	
100 g	Farine	
100 g	TRADEXTRA	
100 g	Cacao en poudre	
170 g	RUBAN MOKA	

2. Masse croustillante chocolat noir

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Ganache montée vanille tonka

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS	Porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille grattée et la fève de tonka râpées. Réaliser une ganache avec CHOCOLAT BLANC 29%. Mixer à l'aide d'un mixer plongeant et réserver au froid positif pendant minimum 12 h. Avant utilisation, foisonner jusqu'à obtention d'une texture aérée et lisse.
1 pce	Gousse de vanille	
1 pce	Fève de tonka	
100 g	CHOCOLAT BLANC 29%	



4. Crèmeux chocolat 72 %

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
190 g	CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS	Porter la crème et le lait à ébullition puis verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec STABOLINE 815. Cuire le mélange à 84°C et réaliser une ganache avec CHOCOLAT NOIR 72 %. Mixer à l'aide d'un mixer plongeant jusqu'à obtention d'un mélange brillant et homogène. Réserver au froid positif pendant minimum 12 h.
190 g	Lait	
70 g	Jaune d'œuf	
60 g	STABOLINE 815	
250 g	CHOCOLAT NOIR 72 %	

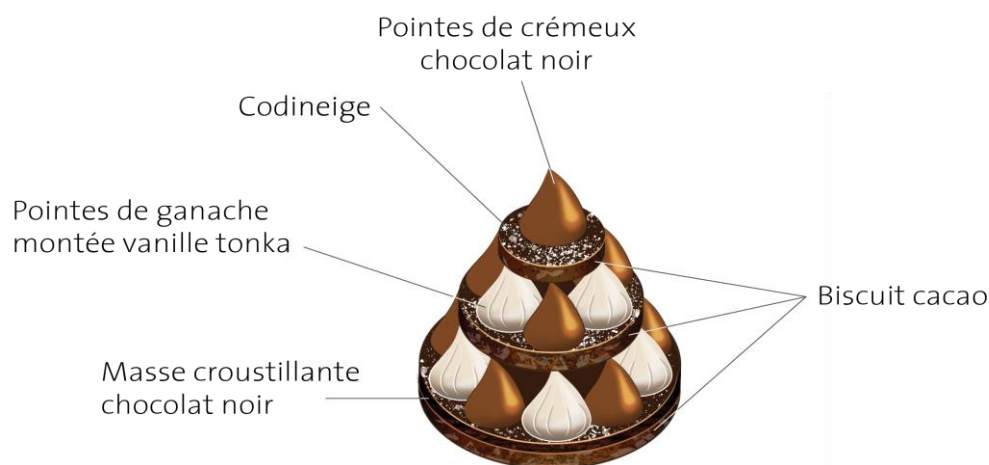
Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits cacao, conserver l'un des deux en cadre et étaler la masse croustillante chocolat noir. Passer au grand froid, puis découper des disques de Ø 7cm qui serviront de bases.

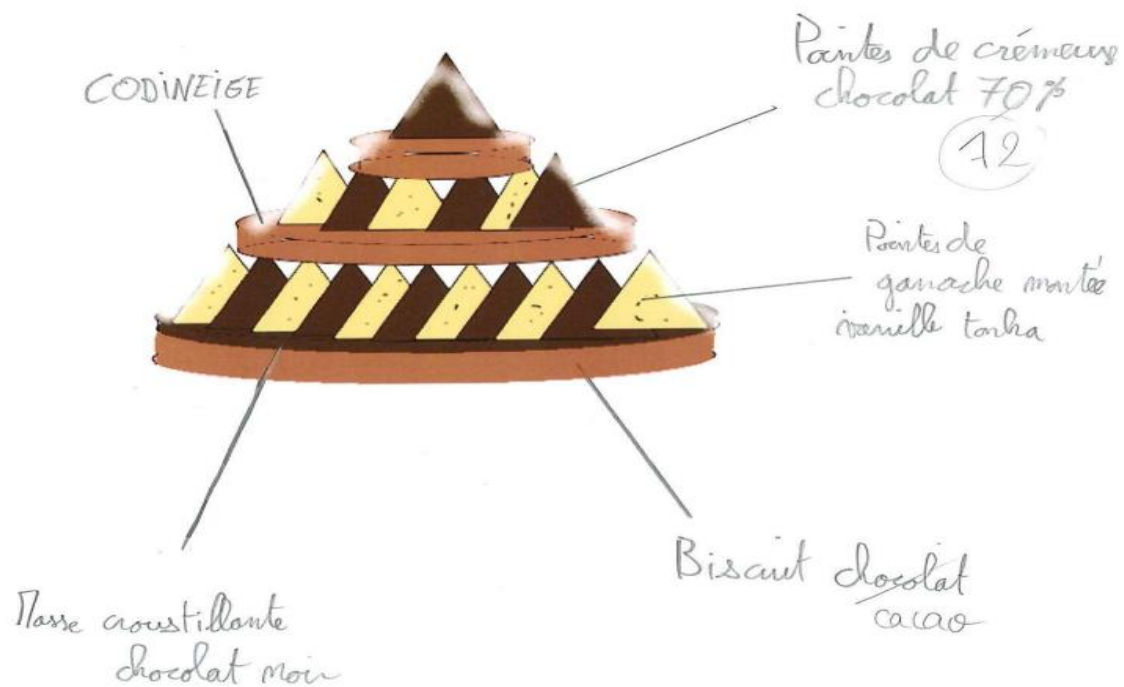
Dans le deuxième biscuit cacao, découper des disques de Ø 4,5 cm et des disques de Ø 2 cm. Vous obtiendrez plus que les 24 disques nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités.

Sur les disques de biscuit masse croustillante, dresser successivement des pointes de crèmeux chocolat 72 % (douille unie Ø 10 mm) et de ganache montée vanille tonka (douille PF 12). Puis, poser un disque de Ø 4,5 cm et dresser à nouveau des pointes de crèmeux chocolat 72% et de ganache montée vanille tonka. Pour finir, poser un disque de Ø 2 cm et dresser une pointe de crèmeux chocolat 72 %.

Saupoudrer de CODINEIGE et disposer des décors en chocolat MIX CRISPIES.



Nous partageons
votre passion



CSM France

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

   | www.csmingredients.com | **0 800 616 816** Service & appel gratuits



Innovating Food.