



RECETTE DE GAËL MAJCHRAK

Blubry

Recette en 4 étapes



Recette pour 10 portions.

1

Génoise au cacao

Jaunes d'œuf (A)	204g	10,0 %	Battre A pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation forme un ruban.
Eau (A)	101g	4,9 %	
Sucre (A)	478g	23,4 %	Petit à petit, ajouter B préalablement chauffé à 50 °C et battre pendant encore 2 minutes.
Beurre doux AOP fondu (B)	447g	21,9 %	Battre D séparément jusqu'à obtenir une meringue lisse et soyeuse.
Farine T55 (B)	225g	11,0 %	Combiner ces deux masses et ajouter progressivement C et le cacao poudre préalablement mélangés.
Fécule (C)	79g	3,8 %	
CACAO POUDRE 22/24%	59g	2,8 %	Étaler 1 100 g par plaque et enfourner 20 minutes à 170 °C.
Poudre à lever (C)	8g	0,3 %	
Blanc d'œuf (D)	354g	17,3 %	
Blanc d'œuf en poudre Gallia (D)	14g	0,6 %	
Sucre pour le blanc d'œuf	71g	3,4 %	
Total	2040g	100%	

2

Compotée de Myrtille Sauvage

Myrtille sauvage IQF (A)	630g	65,7 %	Cuire A jusqu'à obtenir la texture désirée.
Purée de framboise (A)	158g	16,4 %	Combiner avec B préalablement mélangé et tamisé puis porter à ébullition.
Sucre (B)	79g	8,2 %	
Pectine 325 NH95 (B)	6g	0,6 %	Incorporer C quand le mélange bout toujours puis laisser refroidir.
Purée de citron (C)	17g	1,7 %	Ajouter D à 70 °C puis laisser prendre à 5 °C.
Gélatine en poudre 200 bloom (D)	10g	1,0 %	Verser entre deux couches de génoise.
Eau pour la gélatine (D)	58g	6,0 %	
Total	958g	100%	

3

Praliné crémeux aux noisettes

Crème fraîche Hokkaido (A)	484g	20,3 %	Combiner A avec B préalablement mélangé et cuire à 85 °C.
Lait entier UHT (A)	704g	29,6 %	Incorporer C quand la température est inférieure à 70 °C.
Jaune d'œuf (B)	145g	6,0 %	
Tréhalose (B)	264g	11,1 %	Verser sur D et le praliné puis remplissez directement le moule.
Gélatine en poudre 200 bloom (C)	33g	1,3 %	Placez la préparation précédente sur le dessus et conservez-la au congélateur.
Eau pour la gélatine (D)	198g	8,3 %	
PRALINÉ NOISETTES 50% Texture Lisse	550g	23,1 %	

4

Mousse Tannea 43%

Lait entier UHT (A)	480g	24,0 %	Chauffer A à 35 °C.
Crème fraiche Hokkaido (A)	120g	6,0 %	Incorporer B préalablement fondu.
Gélatine en poudre 200 bloom	17g	0,8 %	Mélanger avec C fondu à 32 °C.
Eau pour la gélatine (B)	102g	5,1 %	Incorporer D délicatement.
Chocolat lait TANNEA 43%	600g	30,0 %	Utiliser à 32 °C.
Crème fraiche Hokkaido (D)	680g	34,0 %	
Total	1999g	100%	

Montage final

Décorations :

Plaque de gianduja, noisette et myrtille.

