



RECETTE DE BENOIT CHARVET

# Quebrada Pitti

Recette en 9 étapes



## 1 Sablé Chocolat

Farine de châtaigne	170g	22,5 %	Mélanger le beurre et le sucre à la feuille.
Maïzena	135g	17,9 %	Ajouter les poudres et les oeufs
CACAO POUDRE 22/24%	35g	4,6 %	Étaler à 2mm.
Beurre 84% mg	170g	22,5 %	Foncer.
Sucre cassonade	130g	17,2 %	Cuire à 165°C 15 min.
Œufs	70g	9,2 %	
Poudre d'amande	40g	5,3 %	
Sel	3g	0,3 %	
Total	753g	100%	

## 2 Biscuit Deltora

Œufs	200g	17,6 %	Mélanger les oeufs, le sucre, la poudre de noisette, la farine, le cacao et la poudre levante à la feuille vitesse 2.
Sucre	150g	13,2 %	Chauffer la crème.
Poudre d'amande	500g	44,2 %	Verser sur le chocolat.
Châtaigne	100g	8,8 %	Ajouter le beurre fondu.
Cacao	15g	1,3 %	Verser sur le premier mélange.
Poudre levante	6g	0,5 %	Étaler à 4 mm.
Crème	98g	8,6 %	Cuire à 210°C 100% d'humidité 3 min retourner puis 2 min ventilé 4.
Chocolat noir DELTORA 70%	62g	5,4 %	
Total	1131g	100%	

## 3 Imbibage Biscuit

Eau	1000g	64,9 %	Bouillir l'eau le sucre et le cacao.
Cacao	40g	2,5 %	Imbiber le biscuit au pinceau.
Sucre	500g	32,4 %	
Total	1540g	100%	

## 4

## Mousse Deltora

Chocolat noir DELTORA 70%	116g	24,2 %	Monter au préalable la crème baveuse.
Crème montée	268g	55,9 %	Bouillir le sirop à 30°C.
Jaunes d'œufs	35g	7,3 %	Verser sur les jaunes et monter.
Sirop 30°	60g	12,5 %	Chauffer le chocolat à 50°C.
Total	479g	100%	Ajouter le chocolat dans le sabayon tiède.
			Incorporer la crème montée.
			Mouler.

## 5

## Crèmeux Deltora Agastache

Crème	590g	27,4 %	Infuser la menthe et l'agastache dans la crème et le lait chaud 2H.
Lait	590g	27,4 %	Réaliser une crème anglaise (lait, crème, jaune, sucre) à 83°C.
Jaunes d'œufs	236g	10,9 %	Verser sur le chocolat et la pâte de cacao.
Sucre	78g	3,6 %	Mixer sans incorporer d'air.
PURE PÂTE DE CACAO MADAGASCAR	31g	1,4 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	567g	26,3 %	
Menthe	30g	1,3 %	
Agastache	30g	1,3 %	
Total	2152g	100%	

## 6

## Crèmeux Grué de Cacao

Crème	1000g	25,0 %	Torréfier le grué de cacao et le faire infuser dans la crème chaude.
Jaunes d'œufs	2540g	63,5 %	Passer.
Sucre	158g	3,9 %	Infuser 2h et passer.
4 feuilles de gélatine	0g	0,0 %	Bouillir la crème avec les gousses de vanille.
4 gousses de vanille	0g	0,0 %	Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.
GRUÉ DE CACAO VENEZUELA	300g	7,5 %	Passer au chinois la crème sur les jaunes.
Total	3998g	100%	Cuire à 83°C.
			Ajouter la gélatine.
			Débarrasser.

7

## Chantilly Menthe Agastache

Crème	750g	88,2 %	Chauffer la crème et la vanille.
Sucre	70g	8,2 %	Ajouter la menthe et l'agastache.
3 gousses de vanille	0g	0,0 %	Infuser 2H.
Menthe	15g	1,7 %	Mélanger la crème et le sucre glace.
Agastache	15g	1,7 %	Laisser reposer 24h.
Total	850g	100%	Monter.

Pocher dans le tube en chocolat vert.

8

## Glaçage Chocolat

Sucre	210g	34,4 %	Bouillir la crème.
Eau	75g	12,2 %	Ajouter le cacao en poudre.
Cacao	70g	11,4 %	Cuire le sirop à 103°C.
Crème	145g	23,7 %	Verser le sirop sur la crème.
Gélatine	10g	1,6 %	Ajouter la gélatine réhydratée avec les 50g d'eau.
Eau	50g	8,1 %	Ajouter l'huile de pépins de raisin.
Huile de pépins de raisin	50g	8,1 %	
Total	610g	100%	

9

## Confit Menthe Agastache

Eau	900g	72,4 %	Chauffer l'eau et le sucre.
Eau de menthe	100g	8,0 %	Ajouter la menthe et l'agastache.
Sucre	100g	8,0 %	Laisser infuser 2h.
Pectine NH	22g	1,7 %	Mixer et passer.
Menthe	60g	4,8 %	Ajouter la pectine.
Agastache	60g	4,8 %	Cuire 5 min à ébullition.
Total	1242g	100%	Mouler.

## Montage final

Garnir le fond de tarte avec le crémeux chocolat agastache.

Disposer dessus le biscuit imbibé.

Lisser avec le crémeux grué de cacao.

Glacer la mousse puis décorer la bordure de grué de cacao.

Garnir le tube floqué de chantilly agastache.

Décorer de pousse d'herbe fraîche ainsi que de sponge cake.

