RECETTE DE DAMIEN PISCIONERI

Twist Chocolat Cacahuète

Recette en 5 étapes

1 Petite pâte à sablé breton

Beurre demi-sel	340g	29,7 %
Beurre	125g	10,9 %
Sucre glace	150g	13,1 %
Fleur de sel	2g	0,1 %
Jaunes d'oeufs	17g	1,4 %
Farine de tradition française Type 55	425g	37,1 %
Fécule de pomme de terre	85g	7,4 %
Total	1144g	100%

Faites tempérer le beurre. Mettez à cuire les jaunes d'œufs au micro-ondes et passez-les au tamis.

Dans la cuve du batteur munie de la feuille, mélangez les ingrédients dans l'ordre en donnant le minimum de corps à la pâte.

Réservez au réfrigérateur.

Détaillage de la pâte à sablé breton : Abaissez la pâte à sablé breton à 5,5 mm au laminoir.

Réservez sous film au réfrigérateur.

Cuisson de la pâte à sablé breton : Placez les rectangles de pâte à sablé breton sur une plaque de cuisson munie de feuille papier cuisson.

Cuisez au four ventilé à 165°C pendant 20 minutes environ.

2 Garniture caramel

Sucre semoule	284g	10,6 %
Fleur de sel	11g	0,4 %
BEURRE DE CACAO	38g	1,4 %
Vanille liquide	50g	1,8 %
Crème liquide	100g	3,7 %
Crème fleurette	1705g	64,0 %
Glucose	473g	17,7 %
Total	2661g	100%

Cuire le sucre semoule et le glucose à 200°C.

Décuire avec la crème et le sel bouillant.

Recuire le tout à 105°C.

Ajouter le beurre de cacao.

Refroidir à 30°C

Ajouter la vanille liquide et les 100 g de crème liquide.

Mixer et débarrasser en candissoire.

3 Chantilly Legato® 57% vanille

Trimoline	7g	1,0 %
Crème fleurette 35%	150g	23,4 %
Glucose	7g	1,0 %
Chocolat noir LEGATO 57%	175g	27,3 %
Crème fleurette 35%	300g	46,9 %
1 gousse de vanille de Tahiti	0g	0,0 %
Total	639g	100%

Dans une casserole, chauffez la crème, le glucose, la trimoline et la vanille grattée puis les peaux des gousses.

Laisser infuser 20 minutes, égoutter tiédir à nouveau et verser sur la couverture Legato® 57%.

Mixer, ajouter le reste de la crème, réserver 12 heures au froid.

Monter, dresser la chantilly immédiatement.

4 Ganache pralinés amande cacahuètes

Crème liquide	300g	61,2 %
Praliné Amandes cacahuètes	140g	28,5 %
Cacahuètes Grillées concassées	50g	10,2 %
Total	490g	100%

Dans une casserole, chauffer la crème, verser sur le praliné mixé, ajouter les cacahuètes concassées.

Réserver pour le dressage.

5 Fines feuilles de chocolats au lait

Chocolat noir SAMANA 70%	300g	100,0 %
Fleur de sel	0g	0,0 %
Total	300g	100%

Mettre la couverture à point, ajouter la fleur de sel.

Étaler entre des feuilles guitare. Détailler.