



RECETTE DE VINCENT DURANT

Dessert Madong, Châtaigne et Cardamome Noire

Recette en 5 étapes



1

Chantilly Châtaigne et Cardamome Noire

Crème	500g	65,7 %	Chauffer 1/3 de la crème avec la cardamome, la vanille, la châtaigne et le sucre.
Sucre	30g	3,9 %	
Purée de châtaigne	200g	26,3 %	Ajouter la gélatine et l'autre partie de la crème, puis conserver au réfrigérateur pendant la nuit.
Gousse de vanille	1g	0,1 %	Le lendemain, mixer avant de pocher.
Graine de cardamome noire	1g	0,1 %	
Gélatine	4g	0,5 %	
Eau	24g	3,1 %	
Total	760g	100%	

2

Crème Pâtissière Madong

Lait	700g	38,6 %	Réaliser une crème pâtissière normale et ajouter le chocolat Madong après la cuisson.
Eau	300g	16,5 %	
Jaunes d'œufs	250g	13,8 %	
Sucre	200g	11,0 %	
Fécule de maïs	60g	3,3 %	
Chocolat noir MADONG 70%	300g	16,5 %	
Total	1810g	100%	

3

Grué de Cacao Caramélisé

Grué de cacao	200g	60,6 %	Chauffer le sirop à 115°C, ajouter le grué et le caraméliser
Sucre cassonade	100g	30,3 %	
Eau	30g	9,0 %	
Total	330g	100%	

4

Pâte Savarin

Farine	250g	41,5 %	Réaliser une pâte avec les 6 premiers ingrédients, la pétrir.
Sel	5g	0,8 %	
Sucre	20g	3,3 %	Ajouter le beurre de cacao fondu et mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Levure	15g	2,4 %	
Oeufs	112g	18,6 %	Pocher la pâte dans un moule en silicone, et cuire à 170°C après la fermentation.
Lait	125g	20,7 %	
Beurre	75g	12,4 %	
Total	602g	100%	

Eau	1000g	66,4 %
Sucre cassonade	300g	19,9 %
Miel de châtaignier	100g	6,6 %
Gousses de vanille	2g	0,1 %
Graines de cardamome noire	2g	0,1 %
Whisky	100g	6,6 %
Total	1504g	100%

Montage final

Finition :

Châtaigne confite

Feuilles d'or

Décors chocolat [Madong](#)

