

RECETTE DE VINCENT DURANT

Dessert Madong, Châtaigne et Cardamome Noire

Recette en 5 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Chantilly Châtaigne et Cardamome Noire

Crème	500g	65,7 %
Sucre	30g	3,9 %
Purée de châtaigne	200g	26,3 %
Gousse de vanille	1g	0,1 %
Graine de cardamome noire	1g	0,1 %
Gélatine	4g	0,5 %
Eau	24g	3,1 %
Total	760g	100%

Chauffer 1/3 de la crème avec la cardamome, la vanille, la châtaigne et le sucre.

Ajouter la gélatine et l'autre partie de la crème, puis conserver au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, mixer avant de pocher.

2 Crème Pâtissière Madong

Lait	700g	38,6 %
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%

Réaliser une crème pâtissière normale et ajouter le chocolat Madong après la cuisson.

3 Grué de Cacao Caramélisé

Grué de cacao	200g	60,6 %
Sucre cassonade	100g	30,3 %
Eau	30g	9,0 %
Total	330g	100%

Chauffer le sirop à 115°C, ajouter le grué et le caraméliser

4 Pâte Savarin

Farine	250g	41,5 %
Sel	5g	0,8 %
Sucre	20g	3,3 %
Levure	15g	2,4 %
Oeufs	112g	18,6 %
Lait	125g	20,7 %
Beurre	75g	12,4 %
Total	602g	100%

Réaliser une pâte avec les 6 premiers ingrédients, la pétrir.

Ajouter le beurre de cacao fondu et mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pocher la pâte dans un moule en silicone, et cuire à 170°C après la fermentation.

5 Sirop pour Savarin

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

