



RECETTE DE CHRISTOPHE TULOUP

Dessert Orawa 70%, Tagète et Passion

Recette en 6 étapes



Pour 20 assiettes

1

Streusel Chocolat

Beurre	100g	25,5 %	Au batteur à la feuille, ramollir le beurre puis ajouter l'ensemble des ingrédients et les mélanger de façon homogène.
Sucre	100g	25,5 %	
Poudre d'amande	100g	25,5 %	Passer le sablé au travers d'un crible, puis le cuire à 150°C pendant environ 20/25 min.
Farine	75g	19,1 %	
CACAO POUDRE 22/24%	15g	3,8 %	Laisser refroidir.
Fleur de sel émiettée	1g	0,2 %	
Total	391g	100%	

2

Sablé Reconstitué

Streusel cuit	200g	56,4 %	À l'aide de gants, émietter finement le streusel. En parallèle, faire fondre doucement au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat.
Sobacha mixé	20g	5,6 %	
Chocolat noir ORAWA 70%	40g	11,2 %	Incorporer les autres ingrédients préalablement mélangés.
GRUÉ DE CACAO GUATEMALA	40g	11,2 %	Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une préparation homogène.
BEURRE DE CACAO	20g	5,6 %	Toujours à l'aide de gants, fractionner la préparation en très petits amas, puis surgeler.
Feuilletine	20g	5,6 %	
Fleur de sel écrasée	2g	0,5 %	Ajouter le cacao en poudre puis mélanger uniformément.
Poudre chinoisée de poivre Voatsy	0g	0,0 %	
CACAO POUDRE 22/24%	12g	3,3 %	
Total	354g	100%	

3

Ganache Montée Orawa 70%

Crème	220g	23,9 %	Chauffer la crème, le sirop de glucose, la trimoline, ajouter la masse de gélatine, verser sur le chocolat puis mixer.
Sirop de glucose	20g	2,1 %	
Trimoline	20g	2,1 %	Ajouter les 220 g de crème liquide puis mixer à nouveau.
Masse de gélatine (4 g de gélatine poudre + 16 g d'eau)	20g	2,1 %	Laisser au frigo minimum 6 h avant utilisation.
Chocolat noir ORAWA 70%	200g	21,7 %	Monter légèrement avant le service, mettre en poche.
Crème froide	440g	47,8 %	
Total	920g	100%	

4

Crèmeux Chocolat Orawa 70% et Tagète

Crème liquide	250g	28,2 %	Infuser la tagète dans le mélange lait/crème pendant 2 H au frais.
Lait	250g	28,2 %	Filtrer au chinois étamine.
Jaune d'œufs	100g	11,2 %	Réaliser une crème anglaise avec le liquide infusé, les jaunes et le sucre.
Sucre semoule	50g	5,6 %	
Chocolat noir ORAWA 70%	210g	23,7 %	Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat.
Feuilles de tagète	26g	2,9 %	Mixer au mixeur plongeant.
Total	886g	100%	Débarrasser, filmer au contact et refroidir.
			Placer en poche à douille pour le service.

5

Sorbet au Chocolat Orawa 70% et Poivre de Voatsy

Eau	520g	51,6 %	Porter à ébullition l'eau.
Sucre semoule	140g	13,9 %	Ajouter le poivre de Voatsy concassé grossièrement.
Glucose atomisé	90g	8,9 %	Couvrir et laisser infuser 10 min.
Chocolat noir ORAWA 70%	230g	22,8 %	Chinoiser.
CACAO POUDRE 22/24%	20g	1,9 %	Mélanger à sec sucre, glucose atomisé, super neutrose et sel.
Super neutre	5g	0,4 %	Chauffer l'eau infusée à 40°C.
Poivre de Voatsy	1g	0,0 %	Ajouter le mélange sec en pluie en fouettant.
Sel fin	1g	0,0 %	Porter à 85°C.
Total	1007g	100%	Verser la base chaude sur le chocolat et le cacao en poudre.
			Mixer au mixeur plongeant pour une émulsion lisse et brillante.
			Refroidir et laisser maturer 12H.
			Couler dans un bol Pacojet.
			Congeler à -18°C.
			Panosser pour le service.

6

Gel Mangue et Passion

Purée de mangue	316g	62,4 %	Chauffer les liquides.
Purée de passion	105g	20,7 %	Ajouter l'agar et le sucre mélanger en pluie puis donner une ébullition.
Huile de pépin de raisin	21g	4,1 %	Laisser complètement refroidir.
Sucre semoule	5g	0,9 %	Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante.
Vinaigre balsamique	54g	10,6 %	
Agar agar	5g	0,9 %	Débarrasser en pipette pour le service.
Total	506g	100%	

Montage final

Réaliser des décors en chocolat à l'aide d'une feuille de rhodoïd (34,5 × 39 cm). Tailler des bandes de 3 cm de largeur, puis les enrouler autour d'un tube en PVC de 10 cm de diamètre afin de former des cercles en chocolat.

À l'intérieur de chaque cercle, dresser de manière irrégulière des points de crèmeux et de ganache au chocolat Orawa 70%, puis disposer des rouleaux de mangue fraîche.

À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, creuser les points de ganache montée et garnir le centre avec le gel manque/passion.

Répartir ensuite des éclats de sablé reconstitué sur le dessert, décorer avec des pousses de tagète, puis finaliser le dressage par une quenelle de sorbet chocolat au poivre Voatsy.

