

RECETTE DE CHRISTOPHE TULOUP

Dessert Orawa 70%, Tagète et Passion

Recette en 6 étapes

Pour 20 assiettes

1 Streusel Chocolat

Beurre	100g	25,5 %
Sucre	100g	25,5 %
Poudre d'amande	100g	25,5 %
Farine	75g	19,1 %
CACAO POUDRE 22/24%	15g	3,8 %
Fleur de sel émiettée	1g	0,2 %
Total	391g	100%

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre puis ajouter l'ensemble des ingrédients et les mélanger de façon homogène.

Passer le sablé au travers d'un crible, puis le cuire à 150°C pendant environ 20/25 min.

Laisser refroidir.

2 Sablé Reconstitué

Streusel cuit	200g	56,4 %
Sobacha mixé	20g	5,6 %
Chocolat noir ORAWA 70%	40g	11,2 %
GRUÉ DE CACAO GUATEMALA	40g	11,2 %
BEURRE DE CACAO	20g	5,6 %
Feuilletine	20g	5,6 %
Fleur de sel écrasée	2g	0,5 %
Poudre chinoisée de poivre Voatsy	0g	0,0 %
CACAO POUDRE 22/24%	12g	3,3 %
Total	354g	100%

À l'aide de gants, émietter finement le streusel. En parallèle, faire fondre doucement au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat.

Incorporer les autres ingrédients préalablement mélangés.

Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une préparation homogène.

Toujours à l'aide de gants, fractionner la préparation en très petits amas, puis surgeler.

Ajouter le cacao en poudre puis mélanger uniformément.

3 Ganache Montée Orawa 70%

Crème	220g	23,9 %
Sirop de glucose	20g	2,1 %
Trimoline	20g	2,1 %
Masse de gélatine (4 g de gélatine poudre + 16 g d'eau)	20g	2,1 %
Chocolat noir ORAWA 70%	200g	21,7 %
Crème froide	440g	47,8 %
Total	920g	100%

Chauffer la crème, le sirop de glucose, la trimoline, ajouter la masse de gélatine, verser sur le chocolat puis mixer.

Ajouter les 220 g de crème liquide puis mixer à nouveau.

Laisser au frigo minimum 6 h avant utilisation.

Monter légèrement avant le service, mettre en poche.

4 Crémeux Chocolat Orawa 70% et Tagète

Crème liquide	250g	28,2 %
Lait	250g	28,2 %
Jaune d'œufs	100g	11,2 %
Sucre semoule	50g	5,6 %
Chocolat noir ORAWA 70%	210g	23,7 %
Feuilles de tagète	26g	2,9 %
Total	886g	100%

Infuser la tagète dans le mélange lait/crème pendant 2 H au frais.

Filtrer au chinois étamine.

Réaliser une crème anglaise avec le liquide infusé, les jaunes et le sucre.

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat.

Mixer au mixeur plongeant.

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 %
Sucre semoule	140g	13,9 %
Glucose atomisé	90g	8,9 %
Chocolat noir ORAWA 70%	230g	22,8 %
CACAO POUDRE 22/24%	20g	1,9 %
Super neutre	5g	0,4 %
Poivre de Voatsy	1g	0,0 %
Sel fin	1g	0,0 %
Total	1007g	100%

Porter à ébullition l'eau.

Ajouter le poivre de Voatsy concassé grossièrement.

Couvrir et laisser infuser 10 min.

Chinoiser.

Mélanger à sec sucre, glucose atomisé, super neutrose et sel.

Chauffer l'eau infusée à 40°C.

Ajouter le mélange sec en pluie en fouettant.

Porter à 85°C.

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 %
Purée de passion	105g	20,7 %
Huile de pépin de raisin	21g	4,1 %
Sucre semoule	5g	0,9 %
Vinaigre balsamique	54g	10,6 %
Agar agar	5g	0,9 %
Total	506g	100%

Chauffer les liquides.

Ajouter l'agar et le sucre mélanger en pluie puis donner une ébullition.

Laisser complètement refroidir.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante.

Débarrasser en pipette pour le service.

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 crémeux 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.

