

RECETTE DE THÉO DUCHEMIN

Dessert Poire, Deltora & Mucicao

Recette en 8 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Confit Poire

Purée poire	1000g	62,1 %
Brunoise poire	500g	31,0 %
Sucre	66g	4,0 %
Pectine NH	10g	0,6 %
Jus de citron	34g	2,1 %
Total	1610g	100%

Chauffer la purée de poire et le jus de citron, à 50°C ajouter le mélange sucre / pectine NH.

Porter le mélange a ébullition.

Puis mouler.

2 Gel Mucicao

MUCICAO	200g	53,7 %
Eau	150g	40,3 %
Agar	2g	0,5 %
Masse gélatine	20g	5,3 %
Total	372g	100%

Chauffer le Mucicao et l'eau. À 40°C ajouter l'agar.

Porter à ébullition le mélange, puis ajouter la masse gélatine.

3 Sauce Chocolat

Lait	300g	48,0 %
Crème 35%	125g	20,0 %
Chocolat noir DELTORA 70%	150g	24,0 %
Chocolat lait	50g	8,0 %
Total	625g	100%

Chauffer le lait et la crème puis verser sur le chocolat.

4 Spoom Grué

Lait	990g	30,9 %
GRUÉ DE CAÇAO NON CALIBRÉ	150g	4,6 %
Lait infusé	825g	25,8 %
Crème 35%	675g	21,1 %
Jaune	270g	8,4 %
Sucre	150g	4,6 %
Cassonade	60g	1,8 %
Masse gélatine	75g	2,3 %
Total	3195g	100%

Faire infuser le lait et le grué pendant 15 minutes, puis chinoiser.

Ajouter la crème puis faire une anglaise avec le reste des ingrédients.

Une fois l'anglaise faite, ajouter la masse gélatine.

5 Sorbet Poire

Eau	150g	11,0 %
Purée de poire	1000g	73,8 %
Sucre	50g	3,6 %
Miel	50g	3,6 %
Glucose atomisé	80g	5,9 %
Liqueur de poire	20g	1,4 %
Stab 2000	4g	0,2 %
Total	1354g	100%

Faire chauffer l'eau, la purée de poire, le miel et la liqueur de poire.

Ajouter le mélange Glucose atomisé, sucre, Stab 2000.

Porter le tout à ébullition, laisser maturer 4H.

Congeler et pacosser.

Faire les roulades.

6 Opaline Grué

Sucre	1000g	30,3 %
Fondant	1000g	30,3 %
Glucose	1000g	30,3 %
Grué mixé	300g	9,0 %
Total	3300g	100%

Faire chauffer les 3 premier ingrédients.

Une fois le caramel à bonne température et bonne coloration, ajouter le grué mixé.

Refroidir, mixer.

Saupoudrer sur silpat, emporte-pièce.

Puis cuire 3 minutes à 170°C et empreinte.

7 Crémeux Chocolat

Lait	500g	24,5 %
Crème	500g	24,5 %
Jaune	160g	7,8 %
Sucre	160g	7,8 %
Chocolat noir DELTORA 70%	720g	35,2 %
Total	2040g	100%

Faire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients et ensuite verser sur le chocolat.

Mouler dans les moules billes.

8 Feuilletage Cacao

Farine	2134g	43,1 %
CACAO POUDRE 22/24%	240g	4,8 %
Lait	1068g	21,5 %
Beurre	236g	4,7 %
Sucre	236g	4,7 %
Miel	36g	0,7 %
Beurre de tourage	1000g	20,2 %
Total	4950g	100%

Faire une détrempe avec tous les ingrédients sauf le beurre de tourage.

Une fois ce dernier fini, étaler en 40x 60.

Laisser une nuit au congélateur et commencer le tourage. Faire 5 tours simples.