

RECETTE DE PIERRE MATHIEU

Gavé Choc

Recette en 4 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Croustillant Feuilletine

Chocolat lait ADAGIO 40%	300g	33,3 %	Fondre au bain-marie la couverture lactée
PURE PÂTE DE NOISETTE	300g	33,3 %	Ajouter la pâte de noisette et la feuilletine Etaler en cadre
Feuilletine	300g	33,3 %	
Total	900g	100%	

2 Biscuit Chocolat

Jaunes	750g	24,1 %	Cuire en cadre à 190°C pendant 20 min
Sucre	650g	20,9 %	Monter les jaunes et saccharose pendant 15 min
Farine	375g	12,0 %	Tamiser la farine et le cacao
Cacao	150g	4,8 %	Fondre le beurre
Beurre chaud	225g	7,2 %	En parallèle monter les blancs mousseux et le saccharose
Blancs	750g	24,1 %	Détailler à l'aide des règles de 1cm
Sucre	200g	6,4 %	
Total	3100g	100%	

3 Ganache Chocolat

Crème	500g	46,7 %	Bouillir la crème et la trimoline
Trimoline	30g	2,8 %	Verser sur le chocolat concassé
Beurre	100g	9,3 %	Mixer jusqu'à obtention d'une texture ganache
Chocolat noir VIBRATO 70%	440g	41,1 %	Ajouter le beurre et mixer.
Total	1070g	100%	

4 Crémeux Vibrato

Lait	85g	12,3 %	Porter la crème et le lait à ébullition
Crème	255g	37,1 %	Verser sur le mélange jaunes/sucre
Jaunes	70g	10,2 %	Donner une légère ébullition
Saccharose	45g	6,5 %	Ajouter la gélatine gonflée
Chocolat noir VIBRATO 70%	210g	30,6 %	Verser sur le chocolat et mixer
Gélatine poudre	3g	0,4 %	Refroidir
Eau froide	18g	2,6 %	Monter au batteur et pocher en zig-zag en respectant le chablon 6 par 6cm
Total	686g	100%	Bloquer et pulvériser velours noirs.