

RECETTE DE JULIEN DUGOURD

Mille Feuille

Recette en 6 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Brioche cacao

Lait	160g	6,5 %	Mélanger le lait, l'eau, la levure, les oeufs, la farine le cacao, le sel et le sucre pendant 4 minutes en vitesse 1 puis 10 minutes en vitesse 2.
Eau	70g	2,8 %	
Levure	30g	1,2 %	Ajouter le beurre et pétrir 4 minutes vitesse 2.
Oeufs	415g	16,9 %	Diviser en pâton de 600g.
Farine	900g	36,8 %	Mouler, laisser pousser 3h.
CACAO POUDRE 22/24%	100g	4,0 %	Cuire 1h à 160°C.
Sel	20g	0,8 %	
Sucre	150g	6,1 %	
Beurre	600g	24,5 %	
Total	2445g	100%	

2 Sirop cacao

Eau	500g	74,0 %	Porter à ébullition.
Sucre	175g	25,9 %	
CACAO POUDRE 22/24%	0g	0,0 %	
Total	675g	100%	

3 Crémeux

Lait	500g	24,8 %	Porter le lait et la crème à ébullition.
Crème	500g	24,8 %	Cuire comme une anglaise avec les jaunes et le sucre.
Jaunes	180g	8,9 %	Diviser en deux masses égales.
Sucre	180g	8,9 %	
Chocolat noir MADONG 70%	325g	16,1 %	Verser la première partie sur la couverture MADONG® 70% et la deuxième sur la couverture noire JAMAYA® 73%.
Chocolat noir JAMAYA 73%	325g	16,1 %	
Total	2010g	100%	

4 Sorbet cacao

Eau	500g	73,4 %	Chauffer l'eau.
Sucre	100g	14,6 %	Ajouter le sucre, le cacao et le super neutrose et porter à ébullition.
CACAO POUDRE 22/24%	64g	9,3 %	Verser sur la pâte de cacao.
Super neutrose	3g	0,4 %	Surgeler.
PURE PATE DE CACAO JAMAIQUE	14g	2,0 %	Pacosser.
Total	681g	100%	Pocher des tubes de sorbet à l'aide d'une douille unie n°6.

5 Crumble chocolat

Beurre	315g	26,4 %	Travailler le beurre au batteur.
Sucre glace	150g	12,5 %	Ajouter le reste des ingrédients.
Cassonade	150g	12,5 %	Cuire 7 minutes à 160°C
Poudre d'amande	190g	15,9 %	
Farine	190g	15,9 %	
CACAO POUDRE 22/24%	190g	15,9 %	
Sel	6g	0,5 %	
Total	1191g	100%	

6 Opaline

Sucre	375g	54,5 %	Faire un caramel blond avec le sucre et le glucose.
Glucose	125g	18,1 %	Ajouter la pure pâte et le beurre.
PURE PATE DE CACAO JAMAIQUE	125g	18,1 %	Couler sur Silpat® et laisser refroidir.
Beurre	62g	9,0 %	Mixer.
Total	687g	100%	