

RECETTE DE JOAQUIN SORIANO

Petit Gâteau Mousse

Recette en 7 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

1 Mousse Chocolat - 35 g / pièce

Lait entier 3,6% MG	117g	11,4 %	Porter à ébullition l'inuline avec le lait puis réaliser une crème anglaise avec les œufs entiers.
Inuline	29g	2,8 %	
Oeufs entiers frais	98g	9,5 %	Une fois la crème anglaise finie avec la texture souhaitée, verser sur la couverture noire et le beurre de cacao.
Chocolat noir MADONG 70%	227g	22,1 %	Réaliser une émulsion à la main avec une spatule en silicone puis finir l'émulsion avec un mixeur plongeant.
BEURRE DE CACAO	23g	2,2 %	
Crème 35% MG	532g	51,8 %	Foisonner la crème à une texture de mousse à raser puis incorporer et mélanger délicatement la ganache dans la crème montée.
Total	1026g	100%	

2 Caramel Mou Romarin - 11 g / pièce

Sucre semoule	205g	15,6 %	Porter à ébullition le glucose (2) avec le lait, la crème et le romarin. Laisser infuser 20 minutes avant de filtrer.
Sel	4g	0,3 %	
Sirop de glucose DE40 (1)	238g	18,1 %	Peser le beurre avec le beurre de cacao.
Crème 35% MG	432g	33,0 %	Réaliser un caramel à sec avec le sucre, le sel et le glucose (1).
Lait entier 3,6% MG	108g	8,2 %	Déglacer avec la crème infusée puis faire bouillir afin de réduire la masse.
Sirop de glucose DE40 (2)	108g	8,2 %	Ajouter les derniers ingrédients et émulsionner avec un mixeur plongeant.
BEURRE DE CACAO	50g	3,8 %	Stocker au frigo +4°C.
Beurre AOP 82% MG	151g	11,5 %	
Romarin frais	12g	0,9 %	
Total	1308g	100%	

3 Beurre sans farine - 8 g / pièce

Beurre AOP 82% MG	174g	17,0 %	Faire fondre la couverture noire avec le beurre au micro-ondes.
Chocolat noir LARGO 70%	91g	8,9 %	Ajouter la pâte d'amande et mixer à l'aide d'un mixer plongeant pour séparer le gras de l'eau.
Pâte d'amande 52%	144g	14,0 %	
Œufs entiers frais	265g	25,9 %	Verser les œufs entiers, puis tempérer afin de réaliser une émulsion stable tout en continuant de mixer.
Blancs d'œufs frais	204g	19,9 %	
Sucre semoule	91g	8,9 %	Réaliser une meringue puis incorporer délicatement la ganache.
CACAO POUDRE 22/24%	53g	5,1 %	Finir le mélange en incorporant le cacao poudre.
Total	1022g	100%	

4 Sablé Chocolat

Cassonade	122g	12,3 %
Inuline	61g	6,1 %
Sucre semoule	61g	6,1 %
Sel	4g	0,4 %
Beurre AOP 82% MG	212g	21,5 %
Eau	13g	1,3 %
Farine T65 10,5% protéine	245g	24,8 %
CACAO POUDRE 22/24%	47g	4,7 %
Levure chimique	8g	0,8 %
Poudre de noisette	212g	21,5 %
Total	985g	100%

Mélanger les différents sucres et sel ensemble.

Ajouter le beurre et crémer la masse avant d'ajouter l'eau.

Finir le mélange en ajoutant toutes les poudres, tout en nettoyant bien les bords de la cuve avant chaque nouvelle incorporation.

5 Croustillant Chocolat - 25 g /pièce

Sablé chocolat cuit	869g	85,9 %
BEURRE DE CACAO	71g	7,0 %
Chocolat noir LARGO 70%	71g	7,0 %
Total	1011g	100%

Faire fondre le beurre de cacao avec la couverture noire puis ajouter le sablé cuit et concasser régulièrement.

Mélanger puis utiliser.

6 Ganache Chocolat - 12 g / pièce

Lait entier 3,6% MG	211g	20,6 %
Crème 35% MG	317g	30,9 %
Inuline	59g	5,7 %
Chocolat noir MADONG 70%	387g	37,8 %
Huile d'olive	49g	4,7 %
Total	1023g	100%

Porter à ebullition le lait avec la crème et l'inuline.

Verser sur la couverture noire et l'huile d'olive puis réaliser une émulsion à la main avec une spatule en silicone puis finir l'émulsion avec un mixeur plongeant.

Foisonner la crème à une texture de mousse à raser puis incorporer et mélanger délicatement la ganache dans la crème montée.

7 Glaçage Chocolat

Eau	151g	14,6 %
Sucre semoule	390g	37,8 %
CACAO POUDRE 22/24%	132g	12,8 %
Crème 35% MG	266g	25,8 %
Masse gélatine 200 bloom (1/5)	91g	8,8 %
Total	1030g	100%

Faire bouillir le sucre avec l'eau puis verser directement le cacao poudre et la crème afin de réduire l'évaporation.

Émulsionner la masse à l'aide d'un mixeur plongeant et bien nettoyer les bords de la casserole afin d'éviter d'avoir d'éventuel grumeau de poudre de cacao.

Tout en émulsionnant, ajouter la masse gélatine.

Montage final

Pour la première étape, réaliser le biscuit ainsi que le sablé, les cuire et les laisser refroidir.

Réaliser le caramel romarin que l'on coulera sur le biscuit.

Stocker au surgélateur -40°C.

Réaliser le croustillant chocolat puis le peser en moule directement.

Stocker au congélateur -20°C.

Préparer la ganache et couler sur le croustillant.

Détailler l'insert caramel biscuit avec un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre puis réaliser la mousse.

Pocher sur le croustillant puis déposer l'insert et obturer avec le reste de mousse.

Lisser et stocker en surgélation.

Démouler, glacer à 32°C et décorer.

