

RECETTE DE ANGELO MUSA

Roll Cake Choco Lait

Recette en 6 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

Plaque de 380 mm x 560 mm

1 Biscuit

CACAO POUDRE 22/24%	35g	2,3 %	Mélanger le cacao en poudre et le lait (1) jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
Lait entier (1)	562g	38,3 %	Mélanger les jaunes, le sucre (1), la farine, et incorporer le mélange lait-cacao.
Jaunes d'œufs	173g	11,8 %	Faire bouillir le lait (2), le beurre et le sel puis verser sur la masse cacao.
Sucre (1)	70g	4,7 %	
Farine (T55)	90g	6,1 %	Monter les blancs avec le sucre (2).
Lait entier (2)	70g	4,7 %	Assembler les 2 masses et cuire à 170°C pendant environ 20 minutes.
Beurre	90g	6,1 %	
Sel	3g	0,2 %	
Blancs d'œufs frais	270g	18,4 %	
Crème de tarte	3g	0,2 %	
Sucre (2)	100g	6,8 %	
Total	1466g	100%	

2 Crémeux au Chocolat Caramélisé

Chocolat blanc DIAPASON 33%	270g	35,0 %	Caraméliser le chocolat blanc au micro-ondes en prenant soin de le mélanger régulièrement.
Préparation gélatine	21g	2,7 %	Verser le lait bien chaud sur le chocolat, ajouter la préparation gélatine.
Lait	165g	21,4 %	Verser la crème froide puis mixer soigneusement.
Crème fleurette	315g	40,8 %	Laisser cristalliser au frais pendant environ 12 heures.
Total	771g	100%	

3 Chantilly au Chocolat Lait

Lait	56g	13,4 %	Chauffer le lait et la crème liquide (1) avec les sucres.
Crème liquide (1)	56g	13,4 %	Verser sur la couverture fondue, mélanger, et mixer.
Glucose	10g	2,3 %	
Sucre inverti	5g	1,1 %	Ajouter la crème liquide froide (2) et mixer de nouveau.
Chocolat lait DIVO 40%	90g	21,5 %	
Crème liquide	200g	47,9 %	
Total	417g	100%	

4 Ganache Chocolat Noir

Chocolat noir MADONG 70%	250g	43,4 %	

Crème	200g	34,7 %
Beurre frais	15g	2,6 %
Dextrose	50g	8,6 %
Sirop de glucose	40g	6,9 %
Sorbitol poudre	20g	3,4 %
Fleur de sel	0g	0,0 %
Total	575g	100%

5 Cascara caramélisée

Eau	500g	59,7 %
Sucre	337g	40,2 %
Cascara	0g	0,0 %
Total	837g	100%

Réaliser un sirop et verser sur la cascara. Laisser infuser quelques minutes.

Filtrer et caraméliser au four à 150°C.

6 Sablé Chocolat

Beurre	160g	35,5 %
Sel	2g	0,4 %
Farine	180g	40,0 %
Sucre glace	80g	17,7 %
Jaunes d'œufs	8g	1,7 %
CACAO POUDRE 22/24%	20g	4,4 %
Total	450g	100%

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Étaler au laminoir afin d'obtenir une épaisseur de 2 mm.

Détailler des disques de 3 cm de diamètre et cuire entre deux silpain à 150°c au four ventilé.

Montage final

Couper la feuille de biscuit en 3.

Étaler environ 100 grammes de chantilly lait par biscuit.

Pocher un boudin (environ 250 gr) de crémeux blond.

Dresser ensuite 5 traits de ganache noire.

Rouler et couper des tranches de 3 cm de large.

Déposer un rectangle de chocolat sur la part de roll cake et chauffer au décapeur, parsemer de Cascara caramélisée.

Décorer avec une pointe de crémeux blond, un copeau de chocolat et une feuille d'or.

Ajouter sur les côtés deux disques de sablé chocolat.

