



RECETTE DE CHRISTOPHE TULOUP

# Textures de cacao

Recette en 8 étapes



## 1 Sorbet Mucicao

Eau	165g	22,4 %	Chauffer l'eau à 40°C, puis ajouter le glucose atomisé, le dextrose et le sucre préalablement mélangés.
Glucose atomisé	30g	4,0 %	
Sucre semoule	90g	12,2 %	Ensemble, donner une ébullition puis refroidir le mix.
MUCICAO	450g	61,1 %	Incorporer Mucicao, mixer puis débarrasser en bol Paco.
Super neutrose	1g	0,1 %	
Total	736g	100%	Placer au congélateur.

Pacasser au moment du service.

## 2 Gel Mucicao

MUCICAO	400g	93,4 %	Faire chauffer Mucicao à 40°C.
Agar-agar	8g	1,8 %	Verser l'agar-agar, puis faire cuire à 90°C.
Sucre semoule	20g	4,6 %	Laisser refroidir, puis mixer au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Débarrasser en pipette au frais pour le dressage.
Total	428g	100%	

## 3 Gelée Mucicao

MUCICAO	500g	98,0 %	Faire chauffer Mucicao à 40°C.
Agar-agar	5g	0,9 %	Verser l'agar-agar, puis faire cuire à 90°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et essorée.
Sucre semoule	5g	0,9 %	Bien mélanger puis couler dans un cadre à 0,5 cm de hauteur. Laisser prendre au frais. Détailler des cubes de 0,5 cm de côté.
Total	510g	100%	

## 4

## Siphon Mucicao

Lait entier	150g	12,9 %	Réduire de moitié Mucicao.
Gélatine or	4g	0,3 %	Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Eau	40g	3,4 %	Ajouter la faisselle.
Mucicao réduit à 180 g	360g	31,1 %	Mélanger Mucicao dans l'eau et porter à ébullition, monter les jaunes d'œufs avec l'eau mucicaolée.
Faisselle	150g	12,9 %	
Jaunes d'œufs	75g	6,4 %	Fouetter la crème liquide bien froide et mélanger le tout et mettre en siphon.
Crème liquide	375g	32,4 %	
Total	1154g	100%	Gazez à deux cartouches. Placer au frais.

## 5

## Crèmeux Chocolat Madong®

Crème liquide à 35% MG	250g	25,2 %	Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre inverti.
Lait entier	250g	25,2 %	Réaliser une crème anglaise avec les liquides bouillants.
Jaunes d'œufs	100g	10,1 %	Chinoiser sur le chocolat, puis mixer pour obtenir une belle émulsion.
Sucre inverti	50g	5,0 %	
Chocolat noir MADONG 70%	340g	34,3 %	Débarrasser, puis laisser cristalliser 12H au frais.
Total	990g	100%	

## 6

## Sablé cacao / Fleur de sel

Beurre mou	140g	26,8 %	Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur muni de la feuille.
Sucre semoule	45g	8,6 %	Passer la pâte au travers d'une plaque perforée afin de réaliser des miettes de sablé.
Cassonade	115g	22,0 %	
Fleur de sel	8g	1,5 %	Faire cuire ensuite à 160°C pendant 10 min.
Farine type 55	160g	30,7 %	
CACAO POUDRE 22/24%	28g	5,3 %	
Bicarbonate de soude	25g	4,7 %	
Total	521g	100%	

## 7

## Ganache au grué

Crème liquide à 35%MG	115g	16,0 %	Bouillir la crème et faire infuser le grué de cacao pendant 1H.
Sirop de glucose	15g	2,0 %	Passer au chinois étamine et rectifier la quantité de crème si nécessaire.
Sucre inverti	15g	2,0 %	
Gru� de cacao	25g	3,4 %	Porter à ébullition la crème infusée avec le sirop de glucose et le sucre inverti
Chocolat blanc DIAPASON 33%	170g	23,7 %	Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Crème à 35% de MG	375g	52,4 %	Mixer puis ajouter les 375g de crème liquide restante, puis mixer de nouveau.
Total	715g	100%	Débarrasser au frais minimum 12h. Foisonner puis débarrasser en poche pour le dressage.

## 8

## Nougatine au grué de cacao

Sucre semoule	300g	29,2 %	Faire fondre le beurre.
Pectine NH	5g	0,4 %	Ajouter le glucose et Mucicao. Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble.
Beurre	250g	24,3 %	
Sirop de glucose	100g	9,7 %	Porter l'ensemble à ébullition, ajouter le grué de cacao.
Gru� de cacao	350g	34,1 %	Etaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé.
MUCICAO	20g	1,9 %	
Total	1025g	100%	Cuire au four à 180�C pendant 10 min. Détailler deux bandes de 22cm par 2cm puis, mettre en forme à l'aide d'une gouttière la nougatine et laisser refroidir.

## Montage final

Disposer deux bandes de nougatine au grué de cacao en décalé dans l'assiette.

Pocher des points de crémeux chocolat Madong dans les espaces libres.

Déposer des miettes de sablé cacao à la fleur de sel et les recouvrir de siphon Mucicao.

Terminer par les cubes de gelée et des points de gel Mucicao.

Déposer une quenelle de sorbet entre les deux vagues de nougatine au grué, puis râper à l'aide d'une micro-plane de la fève de cacao torréfiée sur le dessert

