

C R É A T I O N G O U R M A N D E



BLOND
ORELYS 35%
RÉGLISSÉ & CRÉMEUX

Une nouvelle touche de gourmandise
dans la gamme des blonds



BLOND ORELYS 35%

RÉGLISSÉ & CRÉMEUX

La couleur naturelle aux reflets mordorés du BLOND ORELYS due à l'ajout de sucre muscovado est une belle promesse de **découvertes sensorielles**.

Toute la **gourmandise** et la **fraîcheur** de ce chocolat se dévoilent dès l'attaque grâce à ses notes aromatiques typées de **réglisse**, soutenue en milieu de dégustation par des **notes biscuitées**.



SON EXCEPTION

Une **couleur blonde** entièrement **naturelle**

Des **notes biscuitées** rappelant Dulcey

Un profil aromatique typé alliant **fraîcheur** et **gourmandise** grâce au **sucre muscovado**

CRÉMEUX
FRAÎCHEUR
RÉGLISSÉ
GOURMANDISE

i

CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg
Code 13536

Échantillon 50 g
Code 13820

COMPOSITION

Cacao 35 % min.

MG 45 %

Sucre 42 %

Lait 33 %

INGRÉDIENTS

Beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre de canne complet dark muscovado, sucre roux, émulsifiant (lécithine de soja), vanille. Présence possible de fruits à coque et gluten.

DLUO*

12 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C.

* Date Limite d'Utilisation Optimale à compter de la date de fabrication.



Après avoir créé Dulcey, premier chocolat d'une couleur blonde, Valrhona se démarque une nouvelle fois de l'univers traditionnel des chocolats blancs en associant toute son expertise de couvreur à un nouvel ingrédient naturel, le sucre muscovado, pour vous faire découvrir une saveur et une couleur inédites dans la gamme des Créations Gourmandes : BLOND ORELYS.

Quatre années de recherche et d'exploration auront été nécessaires pour dénicher l'ingrédient qui donne toute sa saveur au BLOND ORELYS : le sucre muscovado de l'île Maurice. Afin d'obtenir ce sucre naturel, la canne à sucre est écrasée puis pressée pour en extraire le moût ou vesou. Ce jus est ensuite chauffé avant d'être séché puis broyé. Le sucre muscovado a une texture humide en raison de sa teneur en mélasse naturelle, ce qui lui donne aussi sa couleur brune et lui confère des arômes délicats de réglisse.

C'est l'ajout du sucre muscovado à la préparation du BLOND ORELYS qui permet d'obtenir sa couleur naturelle aux reflets mordorés et ses notes aromatiques typées de réglisse.

APPLICATIONS

TECHNICITÉ	Enrobage	Moulage	Tablette	Mousse	Crèmeux & ganache	Glaces & sorbets
BLOND ORELYS 35 %		○	○	○	●	○

● APPLICATION OPTIMALE

○ APPLICATION RECOMMANDÉE

RECETTES

Les essentiels

ASSOCIATIONS

CRÈME ANGLAISE DE BASE

500 g crème fleurette 35 %
500 g lait entier
200 g jaunes d'oeufs
100 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'oeufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappé à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX

1000 g crème anglaise de base
8 g gélatine
580 g BLOND ORELYS 35 %

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter, si nécessaire, la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

MOUSSE AU CHOCOLAT À BASE DE CRÈME ANGLAISE

600 g crème anglaise de base
900 g crème fleurette 35 %
12 g gélatine
1150 g BLOND ORELYS 35 %

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter, si nécessaire, la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner au fouet en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée mousseuse. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/48°C Noir, 38/40°C Lait, 35/38°C Blanc) et ajouter le reste de la crème fleurette montée mousseuse.

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE

500 g lait entier
1000 g crème fleurette 35 %
20 g gélatine
985 g BLOND ORELYS 35 %

Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/40°C, incorporer la crème fleurette mousseuse. Couler de suite. Surgeler.

GANACHE MONTÉE

GANACHE DE BASE

450 g crème fleurette 35 %
50 g glucose
50 g sucre inverti
650 g BLOND ORELYS 35 %

GANACHE MONTÉE

900 g ganache de base
900 g crème fleurette 35 %

Verser lentement le mélange (crème + sucre inverti + glucose) bouillant sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Réserver, mélanger à quantités égales, ganache de base et crème fleurette liquide froide. Cristalliser au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures ou mieux une nuit, avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.

GANACHE POUR INTÉRIEUR BONBONS DE CHOCOLAT À CADRER

500 g crème fleurette 35 %
1280 g BLOND ORELYS 35 %
140-180 g sucre inverti*
180-265 g beurre sec 84 %*

Afin de ne pas déstabiliser l'émulsion, cadrer la ganache, dès le mélange terminé, avant sa cristallisation, à une température supérieure à 35°C et 38°C pour les couvertures noires. Réserver les ganaches cadrées à 16/18°C hygrométrie à 60 %, pendant leur phase de cristallisation. Après 48 heures de cristallisation, retourner les plaques de ganache et retirer le plastique ou papier la recouvrant. Détailler à la forme désirée. Terminer la cristallisation si besoin. Enrober.
* Pour obtenir une meilleure texture et une meilleure conservation, ajouter du sucre inverti et du beurre sec à la ganache avant de cadrer.

GELÉE CHOCOLAT

600 g lait
40 g sucre semoule
7 g pectine X58
290 g BLOND ORELYS 35 %

Mélanger le sucre et la pectine X58. Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine. Porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture de chocolat hachée et mélanger à l'aide de la Maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée. Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange. Réserver au frais jusqu'à utilisation.
ATTENTION : Cette gelée ne se congèle pas. Pour une utilisation "décalée" réchauffer la gelée jusqu'à 60°C et la couler à 30°C.

ÉPICES



Cannelle



Vanille

FRUITS



Banane



Poire



Zestes de citron

ARÔMES



Biscuit



Café

Une recette originale de Christophe Domange, Chef pâtissier à l'École Valrhona.

Dessert assiette ZINZLI

Recette calculée pour 48 desserts



GANACHE MONTÉE BLOND ORELYS

- | | |
|----------------------------|---|
| 300 g Crème fleurette 35 % | • Chauffer la petite quantité de crème avec le glucose et |
| 30 g Sucre inverti | • le sucre inverti. |
| 30 g Glucose | • Verser progressivement le mélange chaud sur |
| 435 g BLOND ORELYS 35 % | • le chocolat fondu. |
| 800 g Crème fleurette 35 % | • Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. |
| | • Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide. |
| | • Mixer de nouveau. |
| | • Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de |
| | • préférence une nuit. Foisonner. |

CRÈME ANGLAISE DE BASE

- | | |
|----------------------------|---|
| 290 g Crème fleurette 35 % | • Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les |
| 290 g Lait entier | • jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) |
| 115 g Jaunes d'œufs | • avec le sucre. Cuire le tout "à la nappe" à 84/85°C, |
| 60 g Sucre semoule | • passer au chinois étamine et utiliser aussitôt. |

CRÉMEUX BLOND ORELYS

- | | |
|----------------------------------|--|
| 700 g Crème anglaise de base | • Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. |
| 5 g Gélatine en poudre 200 Bloom | • Emulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que |
| 405 g BLOND ORELYS 35 % | • possible pour parfaire l'émulsion. |
| | • Laisser cristalliser au réfrigérateur. |

COMPOTE BANANE PASSION

- | | |
|----------------------------------|--|
| 65 g Pulpe de passion | • Découper les bananes épluchées en sifflets. |
| 40 g Cassonade | • Mélanger la pulpe de fruits de la passion avec la cassonade, le beurre liquide et le jus de citron |
| 40 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ | • afin de réaliser une marinade. |
| 30 g Jus de citron | • Incorporer les bananes et les laisser mariner 30 à 40 minutes. |
| 630 g Banane | • Verser le tout dans un plat et cuire à 200°C environ 12/15 minutes. |
| 5 g Gélatine en poudre 200 Bloom | • Mixer puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. |
| | • Réserver au réfrigérateur. |

STREUZEL AMANDES ECLAT D'OR MUSCOVADO

- | | |
|---------------------------|--|
| 140 g Beurre sec 84 % | • Découper le beurre froid en petits cubes. Mélanger au batteur à l'aide de la feuille avec le sucre |
| 140 g Farine T45 | • Muscovado, la farine, la poudre d'amandes et les zestes de citron vert. |
| 140 g Poudre d'amandes | • Ajouter alors l'ECLAT D'OR et mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter. |
| 140 g Sucre Muscovado | • Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson. |
| 4 g Zestes de citron vert | • Cuire à 150°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée. |
| 50 g ÉCLAT D'OR | • |

SABLÉ PRESSÉ BLOND ORELYS AMANDES

- | | |
|---|---|
| 615 g Streuzel amandes Éclat d'or Muscovado | • Une fois le streuzel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement. |
| 140 g BLOND ORELYS 35 % | • Le mélanger avec le chocolat fondu et le praliné. Réaliser des pépites. |
| 45 g PRALINÉ AMANDES 60 % | • Réserver au réfrigérateur. |

GEL RHUM PASSION

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 35 g Jus de fruits de la passion | • Chauffer le jus de passion avec le sucre Muscovado et les zestes. |
| 25 g Sucre Muscovado | • Mixer le nappage Absolu Cristal avec le jus de passion et le rhum. |
| 2 g Zestes de citron vert | • Réserver au frais pour le dressage. |
| 365 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL | • |
| 70 g Rhum Don Papa | • |

MONTAGE ET FINITION

MISE EN PLACE : Réaliser la ganache montée, le crémeux, la compotée, le sablé et le gel. Réserver.

DRESSAGE : Déposer au centre de l'assiette environ 15 g de compotée de banane passion et étaler avec une cuillère.

Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 14 mm, 3 boules de ganache montée (environ 30 g).

A l'aide d'une cuillère à café trempée dans l'eau chaude, creuser les boules de ganache et garnir chaque creux de gel.

Placer le crémeux en poche munie d'une douille unie de 10 mm puis dresser des gouttes (environ 20 g).

Déposer des pépites de sablé pressé (environ 15 g).

Terminer avec des gouttelettes de gel et un logo chocolat.

Une recette originale de Rémi Montagne, Chef pâtissier à l'École Valrhona.

Entremets BLOND ORELYS VISAYAS

Recette calculée pour 6 entremets de 16 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur



NAMELAKA BLOND ORELYS

- 5g Gélatine
 - 205g Lait entier
 - 10g Glucose
 - 375g BLOND ORELYS 35 %
 - 410g Crème fleurette 35 %
- Chauffer le lait avec le glucose et la gélatine préalablement réhydratée. Réaliser une émulsion en versant progressivement le lait chaud sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 - Ajouter la crème fleurette liquide puis mixer de nouveau.
 - Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

COMPOTÉE ORANGE-PASSION SEMI CONFITE

- 170g Orange
 - 10g Cassonade
 - 10g Beurre sec 84 %
 - 45g Sucre semoule
 - 20g Sucre inverti
 - 2g Fécule
 - 130g Pulpe de passion
- Laver et brosser les oranges. Les faire bouillir pendant 30 min dans beaucoup d'eau afin de réduire leur amertume. Égoutter. Couper les oranges grossièrement et les faire revenir au beurre, avec la cassonade.
 - A feu doux, laisser caraméliser, ajouter les sucres et recouvrir d'1/3 de pulpe de passion. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Recouvrir avec 1/3 de pulpe de passion une nouvelle fois et laisser réduire. Mixer finement les oranges avant d'ajouter la fécule, mélangée avec le reste de pulpe de passion. Porter à ébullition quelques minutes en remuant vivement.

NOUGATINE AUX AMANDES

- 65g Sucre semoule
 - 1g Pectine NH
 - 40g Beurre sec 84 %
 - 5g Eau
 - 20g Glucose
 - 60g Amandes hachées
- Mélanger ensemble le sucre et la pectine, puis le beurre, l'eau et le glucose.
 - Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison. Laisser frémir quelques secondes.
 - Ajouter les amandes tiédies au four.
 - Mélanger puis étaler entre 2 feuilles silicone.
 - Cuire au four à 180°C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

STREUZEL NOUGATINE

- 145g Beurre sec 84 %
 - 70g Cassonade
 - 145g Farine T45
 - 70g Poudre d'amandes
 - 5g Zestes d'orange
 - 170g Nougatine aux amandes
- Découper le beurre froid en petits cubes. Mélanger au batteur à l'aide de la feuille avec la cassonade, la farine et la poudre d'amandes jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter alors la nougatine concassée et les zestes, mélanger brièvement.

APPAREIL À CAKE ORANGE

- 210g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ
 - 160g Sucre semoule
 - 3g Zestes d'orange
 - 90g Pâte d'oranges confite
 - 40g Œufs entiers
 - 65g Jaunes d'œufs
 - 190g Farine T55
 - 2g Levure chimique
 - 50g Poudre d'amandes
 - 130g Blancs d'œufs
 - 55g Sucre semoule
 - 25g Fécule de pommes de terre
- Mélanger le beurre pommade, le sucre, la pâte d'oranges confite, les zestes, la poudre d'amandes, les œufs, les jaunes et la farine préalablement tamisée avec la levure chimique. (Attention le beurre doit être utilisé à température froide afin d'obtenir une texture optimale).
 - Parallèlement monter les blancs avec le sucre. Puis mélanger les deux appareils en ajoutant progressivement la fécule.

MOUSSE ALLÉGÉE BLOND ORELYS

- 310g Lait entier
 - 12g Gélatine
 - 620g Crème fleurette 35 %
 - 610g BLOND ORELYS 35 %
- Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
 - Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner parfaitement le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 30/35°C, verser sur la crème fleurette montée mousseuse.

APPAREIL À PULVÉRISER BLOND ORELYS

- 300g BLOND ORELYS 35 %
 - 200g BEURRE DE CACAO
- Fondre ensemble les ingrédients.

NAPPAGE ABSOLU DON PAPA À PULVÉRISER

- 1000g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
 - 50g Eau
 - 50g Rhum Don Papa
 - QS Poudre scintillante Or
- Porter à ébullition le nappage avec l'eau, le rhum et le scintillant. Pulvériser à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MONTAGE ET FINITION

MONTAGE : Préparer le namelaka, la compotée et le streuzel. Parsemer environ 80 g de streuzel par cercle de 14 cm de diamètre. Cuire environ 15 minutes à 150°C. Réaliser l'appareil à cake et dresser environ 140 g par cercle directement sur le streuzel. Cuire à 180°C environ 12 minutes. Répartir environ 30 g de compotée sur le biscuit froid. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm de diamètre, dresser environ 140 g de namelaka sur la compotée afin de réaliser l'insert. Surgeler. Dresser ensuite des boules (d'environ 8 g) de crémeux sur des feuilles guitare et des transferts. Recouvrir d'une autre feuille guitare et presser légèrement pour obtenir des palets inclinés. Surgeler. Réaliser la mousse allégée puis couler aussitôt environ 250 g par cercle préalablement muni d'un rhodoïd de manière à réaliser un montage à l'envers. Aussitôt déposer l'insert. Surgeler le tout.

FINITION : Démouler les entremets puis déposer un voile d'appareil à pistolet pour obtenir un effet velours. Positionner 3 palets de crémeux puis glacer l'ensemble avec le nappage absolu Don Papa.

Pour les décors chocolat : Sur une feuille guitare réaliser des gouttes de BLOND ORELYS tempérées. Saupoudrer de cacao poudre, recouvrir aussitôt d'une deuxième feuille guitare et presser.

Une recette originale de Nicolas Riveau, Chef Pâtissier Exécutif de l'Ecole Valrhona.

Tartelettes MALINAO

Recette calculée pour 48 tartelettes de 7,5 cm de diamètre.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

240 g Beurre sec 84 %
4 g Sel fin
180 g Sucre glace
60 g Poudre d'amandes
100 g Œufs entiers
120 g Farine T55
350 g Farine T55

- Procéder à un premier mélange avec le beurre
- pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre
- d'amandes, les œufs et la petite quantité de farine.
- Attention à ne pas monter.
- Dès que le mélange est homogène, ajouter la
- deuxième partie de farine.
- Étaler la pâte entre deux feuilles. Réserver au
- réfrigérateur. Cuire au four à 150/160°C, jusqu'à ce
- que la pâte obtienne une couleur brun clair.

GANACHE MONTÉE BLOND ORELYS

450 g Crème fleurette 35 %
50 g Sucre inversi
50 g Glucose
650 g BLOND ORELYS 35 %
1200 g Crème fleurette 35 %

- Chauffer la petite quantité de crème avec le glucose
- et le sucre inversi. Verser progressivement le
- mélange chaud sur le chocolat fondu.
- Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
- Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide. Mixer de nouveau.
- Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

PRALINÉ CRAQUANT ET FLEUR DE SEL

950 g PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT
AMANDES / NOISETTES 50 %
9 g Fleur de sel

- Mélanger le praliné craquant et la fleur de sel.
-
-

GANACHE CLASSIQUE ENTREMETS BLOND ORELYS

450 g Crème fleurette 35 %
75 g Sucre inversi
915 g BLOND ORELYS 35 %

- Chauffer la crème avec le sucre inversi.
- Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour
- parfaire l'émulsion.
- Couler ou réserver au réfrigérateur.

NAPPAGE ABSOLU OR À PULVÉRISER

1000 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
100 g Eau
QS Poudre scintillante Or

- Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau, ajouter la poudre scintillante Or et mixer.
- Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.
-

MONTAGE ET FINITION

Préparer la pâte sablée et la ganache montée.

Foncer les tartelettes et les cuire à 150°C afin d'obtenir une belle couleur ambrée.

A l'aide d'une poche, dresser environ 20 g de praliné dans les fonds.

Réaliser la ganache, lorsqu'elle est à 28/29°C couler environ 30 g sur le praliné. Laisser cristalliser.

Foisonner la ganache montée et réserver une partie dans un bac.

A l'aide d'une palette, déposer de la ganache montée sur les tartelettes et lisser pour obtenir un "dôme".

Tremper ensuite les tartelettes dans le bac de ganache montée afin d'obtenir des pics irréguliers.

Terminer en déposant un voile de nappage.



Redécouvrez DULCEY 32%

ONCTUEUX & BISCUITÉ



Comment d'un oubli naît une merveille...

Lors d'une démonstration pâtissière, Frédéric Bau laissa un peu trop longtemps du chocolat blanc au bain-marie.

Quand il s'aperçut de cet oubli, il constata que la couleur avait viré au blond et qu'une délicate odeur de sablé grillé et de lait caramélisé s'en échappait.

La mise au point de Dulcey tel qu'on le connaît aujourd'hui aura nécessité 8 années de recherche et développement pour mettre au point une recette unique offrant un nouveau monde de création et de saveurs.

Cette couverture s'appuie ainsi sur toute l'expertise Valrhona, pour offrir de nouvelles émotions et une vraie différenciation par sa couleur, son goût et sa texture.



LES AVANTAGES :

- Une couleur BLONDE différenciante et unique
- Un goût gourmand et peu sucré, aux notes intenses de biscuits à la pointe de sel
- Une texture onctueuse et enveloppante



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg
Code 9458

Échantillon 50 g
Code 10696

COMPOSITION

Cacao 32 % min.

MG 44 %

Sucre 43 %

Lait 24,4 %

INGRÉDIENTS

Beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum, beurre, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.

DLUO*

12 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C.

* Date Limite d'Utilisation Optimale à compter de la date de fabrication.

ASSOCIATIONS



APPLICATIONS

TECHNICITÉ	Enrobage	Moulage	Tablette	Mousse	Crémeux & ganache	Glaces & sorbets
DULCEY 32 %	○	○	○	○	●	●

● APPLICATION OPTIMALE

○ APPLICATION RECOMMANDÉE

Pannacotta DULCEY

Recette calculée pour 20 verrines



PANNACOTTA

- 250 g Lait
 - 25 g Glucose
 - 5 g Gélatine en feuille
 - 425 g CHOCOLAT DULCEY 32%
 - 500 g Crème fleurette 35%
- Fondre le chocolat à 40°C et ajouter le glucose.
 - Porter le lait à ébullition.
 - Ajouter la gélatine trempée et essorée. Chinoiser.
 - Verser petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.
 - Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide.
 - Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

STREUZEL AMANDES

- 50 g Cassonade
 - 50 g Farine T55
 - 50 g Poudre d'amandes
 - 50 g Beurre sec 84%
- Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres.
 - Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille.
 - De petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène.
 - Arrêter le mélange et mettre cette "pâte" au froid 30 minutes minimum.
 - Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.
 - Cuire ces granulés de streuzel à 150/160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée. Lorsque le streuzel est froid, le pulvériser au pistolet d'un mélange chocolat pour le protéger de l'humidité.

MARMELADE MANGUE / BANANE

- 140 g Pulpe de mangue
 - 375 g Mangue
 - 50 g Pulpe de banane
 - 40 g Cassonade
- Couper des dés de mangue de 1,5 cm.
 - Porter à ébullition la pulpe de mangue, la pulpe de banane et le sucre cassonade.
 - Ajouter les cubes de mangue et réserver au réfrigérateur.
 -
 -

MONTAGE ET FINITION

Décor chocolat : Etaler entre deux feuilles de rhodoïd de la couverture tempérée Dulcey et détailler des rectangles de 1,5 x 10 cm à l'aide d'une bicyclette. A l'aide d'une poche couler 30 g de marmelade mangue/banane par verre et réserver au congélateur 5 minutes de façon à congeler la surface de la marmelade. Couler immédiatement la pannacotta tempérée dans le verre et réserver le tout au réfrigérateur. Au moment du service déposer 10 g de morceaux de streuzel amandes et ajouter quelques décors en chocolat Dulcey.

Tarte CHOCOLAT

Recette calculée pour 24 tartelettes de 7 cm de diamètre

PÂTE SABLÉE NOISETTE

- 240 g Beurre sec 84%
 - 4 g Sel fin
 - 165 g Sucre glace
 - 55 g Poudre de noisettes
 - 100 g Œufs
 - 120 g Farine T55
 - 350 g Farine T55
- Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre noisettes, les oeufs et la petite quantité de farine. Surtout ne pas monter !
 - Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante, ceci de façon très brève.
 - Réserver au réfrigérateur et travailler le lendemain.
 - Cuire au four à 160°C.

GANACHE CHOCOLAT DULCEY

- 400 g Crème fleurette 35%
 - 65 g Sucre inversé
 - 810 g CHOCOLAT DULCEY 32%
- Procéder comme une ganache classique : porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inversé et la verser petit à petit sur le chocolat Dulcey fondu tout en lissant pour obtenir une émulsion.
 - Incorporer le reste de la crème et mixer pour parfaire cette émulsion.

MONTAGE ET FINITION

Foncer les tartes et les cuire à 160°C afin d'obtenir une belle couleur ambrée. Couler la ganache à 28/29°C dans les fonds de tartes et laisser cristalliser à 17°C. Pour terminer le décor des tartes, tempérer du chocolat Dulcey, coller à l'aide d'un peu d'huile des feuilles guitare sur plaques bien plates. Verser une petite quantité de chocolat, recouvrir aussitôt d'une seconde feuille guitare puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler et lisser la couverture en la chassant vers l'extérieur et vérifier l'épaisseur. Avant cristallisation complète, à l'aide du dos d'un couteau d'office, détailler des rectangles de différentes tailles puis les enrouler autour d'un rouleau. Laisser cristalliser à 17°C. Disposer un rectangle galbé de chocolat Dulcey sur chaque tartelette.

