RECETTE DE DAMIEN PISCIONERI

Surprises Chocolat

Recette en 5 étapes

1 Fin gâteau au chocolat

Crèmes	200g	39,0 %	Faire une ganache, laisser tempérer à 35°C, incorporer la crème montée, faire un chablon sur une feuille plastique.
Chocolat noir SAMANA 70%	112g	21,8 %	
Crème montée	200g	39,0 %	Dresser la mousse au chocolat à max. 5mm de hauteur.
Total	512g	100%	Réserver au frigo.

2 Streussel cacao

Farine	43g	21,3 %	Travailler à la feuille sans corser.
Cacao poudre	7g	3,4 %	Passer le streussel entre deux grilles.
Cassonade	50g	24,8 %	Cuire le tout 2 X 18min. au four ventilé à 140°C, ouras ouvert.
Beurre	50g	24,8 %	
Sel fin	1g	0,4 %	
Poudre d'amandes	50g	24,8 %	
Total	201g	100%	

3 Sabayon armagnac

Jaunes d'oeufs	50g	18,5 %	Réaliser le Sabayon.
Sirop 30°	75g	27,7 %	Réserver en Syphon tiède.
Trimoline	120g	44,4 %	Remplie de 2 cartouches de Gaz.
Armagnac	25g	9,2 %	
Total	270g	100%	

4 Fruits secs caramélisés

Sirop 30°	20g	28,5 %	En bassine de cuivre, chauffer le sirop à ébullition.
Fruits secs (classe par classe)	50g	71,4 %	Ajouter les fruits secs chauds, faire sabler puis caramériser, décoller au beurre de cacao . Réserver.
Total	70g	100%	

5 Sorbet cacao noir Legato® 57%

Eau	1000g	59,8 %
Sucre	120g	7,1 %
Trimoline	120g	7,1 %
Stabilisateur	10g	0,5 %
Cacao	20g	1,1 %
Chocolat noir LEGATO 57%	400g	23,9 %
Total	1670g	100%

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre, la trimoline, le stabilisateur et porter à ébullition.

Verser sur la couverture et mixer.

Laisser maturer, turbiner.