

La part du Gâteau Praliné aux céréales gianduja, sorbet et citron confit

Pour 8 personnes

Recette de Yannick Delpéché

Classiques

Biscuit sacher

190 g de pâte d'amande • 155 g de jaunes d'œuf • 190 g de sucre (40+150) • 130 g d'œufs entiers • 240 g de blancs d'œufs • 95 g de farine • 65 g cacao • 65 g de beurre fondu

Détendre la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs et les œufs entiers, ajouter 40 g sucre et monter au fouet. Incorporer les blancs d'œuf montés et serrer avec 150 g de sucre. Ajouter la farine et le cacao puis terminer avec le beurre fondu froid. Étaler à 5 mm sur une plaque avec papier cuisson et cuire au four sec à 200 °C pendant 7 min. Mettre sur une grille et sortir du four.

Praliné Tournesol

500 g graine de tournesol • 400 g de sucre

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Ajouter les graines de tournesol tièdes et mélanger énergiquement. Débarrasser sur papier cuisson et laisser refroidir. Mixer les 2/3 et concasser le reste en petits morceaux pour le dressage.

Feuillantine tournesol

500 g praliné tournesol • 250 g de feuilletine • 200 g de couverture lait • 50 g de beurre

Fondre au bain-marie le chocolat et le beurre, ajouter la feuilletine et le praliné. Étaler à 5 mm entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au froid positif.

Ganache cardamome verte

130 g de crème • 20 g graine de cardamome verte • 525 g de gianduja (chocolat noisette) • 400 g de couverture lait.

Chauffer la crème puis infuser les graines de cardamome pendant 20 min. refaire bouillir la crème et verser sur les chocolats. Mélanger à la maryse sans incorporer d'air.

Glaçage chocolat gianduja

280 g de crème • 320 g de sirop à 30° • 200 g de glucose • 200 g de chocolat gianduja • 200 g de couverture noire • 40 g d'huile de pépin de raisin

Bouillir la crème, le sirop et le glucose. Verser sur les chocolats et mélanger à la maryse. Terminer par l'huile de pépin de raisin et mixer. Utiliser à 32°C.

Segments citron

2 citrons jaunes • 200 g de sirop à 30° (100 g sucre/100 g eau)

Lever les segments de citrons et les faire frémir avec le sirop à 30°. Laisser refroidir lentement puis répéter l'opération avec un nouveau sirop à 30°.

..... // Recette à suivre



La part du Gâteau Praliné aux céréales gianduja, sorbet et citron confit

Pour 8 personnes

Recette de Yannick Delpéch

Classiques

// Suite

Sorbet chocolat

500 g d'eau • 200 g de sucre • 150 g de cacao • 50 g de beurre

Faire bouillir l'eau avec le sucre puis incorporer le cacao tout en remuant pour ne pas le brûler et faire reprendre l'ébullition, débarrasser et ajouter le beurre. Maturer pendant 12 h et turbiner.

Chocolat tablé

200 g de chocolat noir

Réaliser la courbe de température au chocolat. Monter le chocolat à 45 °C au bain-marie puis le redescendre à 27°C et l'utiliser à 32 °C.

Étaler très fin entre deux papiers guitare et tailler des triangles rectangles de 6 cm sur 8 cm et des triangles isocèles de 5 cm sur 11 cm.

Montage

Dans un cache, déposer le biscuit sacher puis la feuilletine et la ganache. Prendre au froid négatif.

Tailler des bandes de 11 cm de large puis glacer avec le glaçage à 32 °C, laisser prendre au froid négatif.

Tailler des triangles isocèles de 5 cm sur 11 cm.

ACCORD METS & VIN : La Confrérie, Loustau-Casaubon, Terroirs de Tilhet, Grande Réserve D'Or, Grains de Roy, Chenaie du Tilh, Excellence du Terroir, Domaine Carchet, Domaine Manaude, Domaine de Fauron, Tradition Romane, Chevalier Antras, Blason des Croisés, Ostau D'Estile

Plus d'infos sur : www.toquesenmadiran.com


CROUSEILLES
UN VIGNONNIER SUR LES PYRÉNÉES


PLAIMONT
VIGNONNIERS DU GASCONE
& TERROIRS PYRÉNÉENS

