

RECETTE POUR MOULE STONE SILIKOMART 10p

STREUSEL CHOCOLAT

Ingrédients

15 g de beurre doux
15 g de sucre roux
15 g de poudre d'amandes
0,2 g de sel
11 g de farine de semoule T45
2 g de poudre de cacao

Déroulé

Faire un streusel - 2 mm d'épaisseur - et cuire à 150°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir et mixer dans un blender.

STREUSEL CHOCOLAT NOIR CRUNCHY

Ingrédients

85 g de praliné noisette 50%
30 g de feuillantine
55 g de streusel chocolat (recette d'avant)
15 g de chocolat noir de couverture à 70%
15 g de chocolat au lait de couverture à 33%

Déroulé

Faire fondre les deux chocolats, mélanger avec le streusel, la feuillantine et le praliné.

CARAMEL DE FRAMBOISE

Ingrédients

47 g de sucre
30 g de sirop de glucose
61 g de purée de framboises
24 g de beurre de cacao
60 g de beurre doux
1 g de poudre de gélatine 200 Bloom
5 g d'eau
3 g de liqueur de framboise

Déroulé

Cuire le sucre à sec pour en faire un caramel clair, faire ensuite mijoter avec la purée de framboises et le sirop de glucose. Retirer du feu, ajouter le beurre, le beurre de cacao, la gélatine réhydratée et la liqueur de framboise. Laisser refroidir.



CREME ANGLAISE

Ingrédients

54 g de lait (entier)
54 g de crème fleurette
22 g de jaunes d'oeufs
11 g de sucre
190 g de crème fleurette
101 g de chocolat noir de couverture à 66%
50 g de crème de lait à 33%

Déroulé

Mélanger jaunes et sucre. Amener à ébullition lait + 54 g de fleurette, verser sur les jaunes mélangés au sucre, reverser dans la casserole et porter à 84°C sans cesser de remuer avec une spatule. Verser ensuite sur le chocolat noir de couverture en fouettant continuellement pour créer une émulsion. Lorsque le mélange est onctueux et tiède, y ajouter les 190 g de fleurette montés en crème mousseuse. Super et quid de la crème de lait à 33% ?

DRESSAGE

Verser le caramel de framboise sur le streusel chocolat noir crunchy et mettre au congélateur (ça constituera l'insert).

Remplir le moule Stone avec la crème anglaise au chocolat, y ajouter l'insert précédent congelé. Laisser prendre l'ensemble au congélateur.

Traduction Laurent Dussillols

