

RECETTE MAGIA DEL TEMPO de SILIKOMART



BAVAROIS GIANDUJA NOIR

Ingrédients

500 g de lait
1 gousse de vanille bourbon
120 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
400 g de chocolat noir à 70% de chez Cook Shop bien sûr
200 g de pâte de noisettes
20 g de gélatine
1 250 g de crème fouettée à 35%

Déroulé

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Faire une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients (lait + vanille portés à ébullition, à verser sur jaunes légèrement fouettés avec le sucre, reverser dans la casserole et chauffer jusqu'à 82,37°C). Filtrer et ajouter le chocolat préalablement fondu à 40°C environ. Faire une émulsion puis incorporer la pâte de noisettes. Mélanger et ajouter la gélatine essorée avant que ça ne refroidisse trop. A 30°C, incorporer délicatement la crème fouettée.

#####

CREMEUX PRALINE

Ingrédients

350 g de praliné noisettes
350 g de pâte de noisettes
500 g de crème liquide à 35%
5 g de gélatine

Déroulé

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau... de l'eau... froide ! Ouiiiii ! Mélanger le praliné noisettes et la pâte de noisettes, ajouter la crème liquide chauffée dans laquelle on aura incorporé la gélatine essorée. Bien mélanger.

#####

SPONGE CAKE

Ingrédients

1 éponge Scotch Brite... meuh non !!
480 g d'œufs entiers
60 g de jaunes d'œufs
360 g de sucre
320 g de farine tamisée
60 g de fécule de pomme de terre
Le zeste d'un citron
1 gousse de vanille bourbon

Déroulé



Graisser le moule SQ012 DISCO. Fouetter longuement les œufs entiers avec les jaunes, le sucre et le zeste jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux, y ajouter alors la farine tamisée et mélanger à la maryse. Verser dans le moule graissé et cuire à 220°C pendant 6 à 8 minutes.

#####

SIROP AU GRAND MARNIER

Ingrédients

150 g de sirop de sucre 1:1 (je ne sais pas ce que ça veut dire, j'ai recopié bêtement)
80 g de Grand Marnier
50 g d'eau

Déroulé

Bien mélanger l'ensemble des ingrédients.

#####

GLACAGE CACAO

Ingrédients

50 g d'eau
375 g de sucre
415 g de crème liquide
32 g de gélatine 120 Bloom
160 g d'eau
135 g de cacao en poudre
500 g de gélatine neutre

Déroulé

Mélanger gélatine neutre et eau puis porter à ébullition. Ajouter la crème liquide et reporter à ébullition. Ajouter le sucre puis faire bouillir à nouveau (.....). Ajouter le cacao en poudre et... ouiiiiiii, faire bouillir ! Ajouter la gélatine réhydratée. Faire une émulsion, filtrer et réserver au frais. Devra être utilisé (versé) à 35°C.

#####

GLACAGE NOISETTE

Ingrédients

150 g de crème liquide
80 g de glucose
400 g de gélatine neutre
350 g de chocolat de couverture au lait
100 g de pâte de noisettes
10 g de gélatine
70 g d'eau

Déroulé

Porter la crème et le glucose à ébullition, verser sur le chocolat préalablement fondu et la pâte de noisettes. Bien mélanger et ajouter la gélatine neutre réchauffée. Continuer à



mélanger, ajouter la gélatine réhydratée, bien la dissoudre. Placer au réfrigérateur pendant 12 heures. Utiliser à 30°C.

#####

ASSEMBLAGE

- 1 – « Isoler le moule avec la masse de chocolat » (OK super merci, je n'ai rien compris)
- 2 – Verser une fine couche de bavarois gianduja et ajouter une couche de sponge cake découpé (le cake) à l'aide de l'emporte-pièce circulaire. Congeler.
- 3 – Quand ça a pris, verser une couche de crémeux praliné (5 mm d'épaisseur), congeler.
- 4 – Quand ça a pris, verser une couche de sirop de Grand Marnier, congeler.
- 5 – Placer la seconde couche de sponge cake.
- 6 – Terminer en versant le reste du bavarois gianduja et placer dessus la base croustillante (je veux bien avoir un anglais de bille, mais franchement je ne vois pas d'où sort cette base...). Congeler
- 7 – Démouler. Avec l'anneau dédié, effectuer un double glaçage : au cacao à l'extérieur et à la noisette à l'intérieur.

Traduction et adaptation Laurent Dussillols.

Je ne garantis pas là encore un 100% conforme, non pas que l'anglais me fasse défaut mais plutôt que des éléments sortis de nulle part apparaissent subitement.

