



Création de Laurent MERIC
Cacao Fine Chocolates & Pâtisserie - Australie

PERLE DE CACAO

Recette pour 2 cercles (16 et 18 cm) et 15 individuels.
Hauteur 4,5 cm

1. DACQUOISE COCO :

- 600 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 100 g d'amande en poudre
- 500 g de sucre glace
- 400 g de noix de coco râpée

Faire une meringue avec les blancs et le sucre semoule. Ajouter les ingrédients secs et incorporer délicatement à la meringue. Dresser en cercles à la taille voulue et cuire à 200°C pendant 15 mn environ.

2. CROUSTILLANT AU RIZ SOUFLÉ ET NOISETTES :

- 50 g de riz soufflé
- 140 g de feuilletine
- 180 g de couverture lactée
- 200 g de praliné noisette

Fondre la couverture et mélanger avec le praliné, puis ajouter la feuilletine et le riz soufflé. Etaler sur une feuille et découper à la taille désirée.

3. COULIS GÉLIFIÉ DE FRUITS ET COINTREAU :

- 300 g de purée de fruit de la passion
- 300 g de purée de framboise
- 300 g de sirop à 30° B
- 20 g de gélatine Or
- 75 g de Concentré de Cointreau 60°

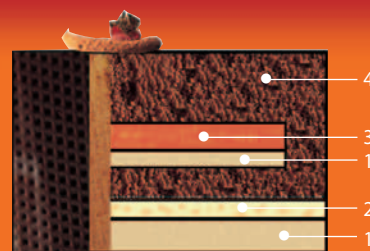
Chauffer les purées et le sirop à 60°C maximum. Ajouter la gélatine et le Cointreau. Verser dans des moules en silicone souples de la taille désirée et réserver au surgélateur.

4. MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET LAIT :

- 475 g de couverture noire
- 200 g de couverture lactée
- 310 g de sirop à 30°B
- 185 g de jaunes d'œufs
- 1 250 g de crème fouettée



Chauffer le sirop à 80°C, verser sur les jaunes et pocher comme une crème anglaise. Chinoiser et monter au fouet jusqu'à complet refroidissement. Verser un peu de crème fouettée sur les couvertures fondues, puis l'appareil monté et le reste de crème fouettée.



- 1 Dacquoise coco
- 2 Croustillant au riz soufflé et noisettes
- 3 Coulis gélifié de fruits et Cointreau
- 4 Mousse au chocolat noir et lait

Montage et décoration :

Déposer la dacquoise à la taille du cercle, ajouter le disque de croustillant puis dresser environ un quart de la mousse au chocolat. Placer le coulis gélifié et dresser deux autres quarts de mousse. Lisser et décorer à la poche avec le reste de mousse. Surgeler, et pulvériser aussitôt du chocolat au pistolet pour obtenir un effet velours. Décorer de framboises et feuilles d'or.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

