

# Dessert au chocolat Bolivia Mango

## Dessert à l'assiette



QUANTITÉ RECETTE 20 Desserts à l'assiette

N° RECETTE DE30105

### Biscuit chocolat Bolivia 45%

- 200 g blanc d'œuf frais
- 3 g blanc d'œuf en poudre
- 2.5 g sel
- 100 g sucre
- 165 g jaune d'œuf frais
- 90 g oeufs frais
- 40 g sucre
- 40 g sucre inverti
- 100 g farine blanche type 400
- 25 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 40 g beurre
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Faire un meringage avec les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre. Battre les œufs entiers, les jaunes d'œufs, la deuxième quantité de sucre et le sucre inverti afin d'obtenir une masse de biscuit. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés, le beurre et la couverture fondus. Incorporer la moitié du meringage dans la masse biscuit et puis la deuxième quantité de meringage en remuant délicatement.

### Mousse au chocolat Bolivia 45%

- 140 g Crème Anglaise, moins sucrée
  - 185 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
  - 170 g crème 35%
  - 8 g Préparation gélatinée
- Fondre la couverture à 40 - 45°C. Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

### Crème Anglaise, moins sucrée

- 125 g lait 3.5%
  - 125 g crème 35%
  - 50 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
  - 12 g sucre
- Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

### Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
  - 600 g eau
- Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

### Gelée de Bolivia 45%

- 75 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
  - 75 g eau
  - 1.5 g Préparation gélatinée
- Porter l'eau à ébullition et la verser sur le lait de couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant et ajouter la masse de gélatine.

# Dessert au chocolat Bolivia Mango

## Dessert à l'assiette

### Crèmeux, chocolat Bolivia 68%

55 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo  
150 g Crème Anglaise, moins sucrée

Cuire la crème anglaise et la verser sur la couverture Rondos. Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

### Gelée de mangue

300 g purée de mangue 100%  
30 g sucre  
3 g agar-agar

Porter la purée de mangue à ébullition. Mélanger le sucre avec l'agar-agar et l'ajouter à la purée bouillante. Laisser refroidir avant de mixer pour obtenir un gel lisse.

### Streusel amande

55 g beurre  
60 g sucre de canne brut fin  
0.3 g sel marin  
45 g farine blanche type 400  
20 g farine de maïs finement tamisé  
10 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre finement tamisé  
30 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre, le sucre de canne brut et le sel en une masse crémeuse. Mélanger la farine, les amandes moulues, tamiser la poudre de cacao et farine de maïs et les ajouter. Pétrir brièvement en crumble et cuire au four.

Température de cuisson: 165°C dans le four à étages ; 145°C dans le four à air pulsé.

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

### Ganache Cru, Bolivia 45% Couverture au lait, pour moules

80 g crème 35%  
5 g sucre inverti  
5 g beurre  
110 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

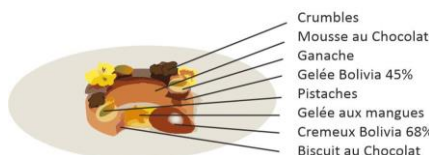
Porter la crème, le sucre inverti et le beurre à ébullition. Ajouter progressivement la préparation à la couverture. Quand la ganache a atteint 31 - 33°C, émulsifier en utilisant un mixeur plongeant.

### Pistaches caramélisées

35 g sucre  
30 g eau  
35 g pistaches

Cuire le sucre cristallisé et l'eau à 120°C. Ajouter les pistaches chaudes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Étaler sur une feuille de Silpat et laisser refroidir.

### Montage



### Dessert au chocolat Bolivia Mango

**850 g Biscuit chocolat Bolivia 45%**

**500 g Mousse au chocolat Bolivia 45%**

**150 g Gelée de Bolivia 45%**

**200 g Crèmeux, chocolat Bolivia 68%**

**300 g Gelée de mangue**

**200 g Streusel amande**

**200 g Ganache Cru, Bolivia 45%  
Couverture au lait, pour moules**

**100 g Pistaches caramélisées**

### Biscuit

Cuire le biscuit dans un tapis en silicone de 60 x 40 cm avec bord.

Température de cuisson : 190°C

Temps de cuisson: 15 à 18 minutes

Découper des anneaux avec un emporte-pièce rond de 7 cm et 6 cm.

### Mousse

Verser 30 g de mousse dans un moule en silicone de 8 cm et placer le biscuit dans la mousse. Congeler avant de démouler.

### Gelée de Bolivia 45%

Verser 15 g de gelée dans un moule en silicone en forme d'anneau de 7 cm.

### Crèmeux Bolivia 68%

Verser 9 g de Bolivia Crèmeux dans le moule à came en silicone.

### Finition

Découper un quart de la mousse et déposer le reste sur une assiette. Déposer de la gelée Bolivia 45% dessus. Dresser un peu de gelée de mangue au centre du dessert. Déposer le Bolivia 68% Crèmeux sur un côté de la mousse. Déposer un peu de décor en chocolat sur la gelée de Bolivia et décorer avec des crumbles, de la ganache fouettée et des pistaches.

### PRODUITS FELCHLIN

CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés