



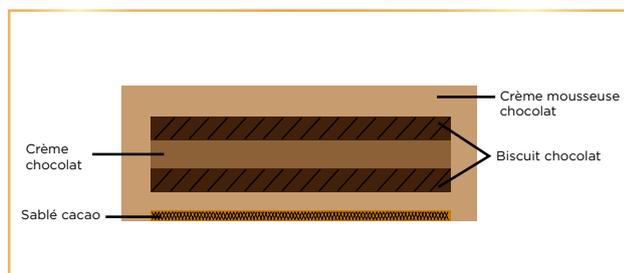
BLACK EMPREINTE

Par Franck MICHEL



BLACK EMPREINTE

RECETTE POUR 5 ENTREMETS
DE 16 CM DE DIAMÈTRE SUR 4,5CM



SABLÉ CACAO

Beurre demi-sel	200 g
Sucre roux	200 g
Poudre de noisette torréfiée	200 g
Cacao poudre CÉMOI	30 g
Farine	150 g

Ramollir le beurre, ajouter le sucre roux, la poudre de noisette, le cacao poudre et la farine. Abaisser à 3,5 mm puis détailler. Cuire à 150°C.

BISCUIT CHOCOLAT

Beurre fin	200 g
Couverture Empreinte Côte d'Ivoire 68%	200 g
Farine	80 g
Fécule	20 g
Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	200 g

Fondre le beurre, verser sur la couverture puis ajouter la farine tamisée avec la fécule. Incorporer les blancs montés avec le sucre. Étaler sur une feuille cuisson, cuire à 190°C.

CRÈME CHOCOLAT

Lait	170 g
Crème fluide	390 g
Sucre semoule	50 g
Jaunes d'œufs	90 g
Couverture Empreinte Côte d'Ivoire 68%	280 g

Cuire comme une anglaise, verser sur la couverture hachée puis mixer. Laisser refroidir. Garnir entre deux couches de biscuit chocolat. Surgeler.

Inserts :

Diamètre 14 cm = 200 g

Diamètre 16 cm = 280 g

Diamètre 18 cm = 340 g

MERINGUE

Blancs d'œufs	110 g
Sucre inverti	80 g
Glucose	120 g

Chauffer le tout à 45°C puis monter au fouet.

CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT

Gélatine poudre 200 bloom	6 g
Eau froide	30 g
Lait	180 g
Crème	180 g
Jaunes d'œufs	180 g
Couverture Empreinte Côte d'Ivoire 68%	280 g
Pure pâte de cacao Empreinte Côte d'Ivoire 100%	70 g
Meringue	225 g
Crème montée	300 g

Cuire comme une anglaise le lait, la crème, les jaunes, ajouter la gélatine hydratée puis verser sur la couverture et la pâte de cacao légèrement fondues. Mixer.

Mélanger la meringue dans l'appareil à 35°C et incorporer la crème montée.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Eau	450 g
Sucre semoule	900 g
Glucose	900 g
Lait concentré sucré	600 g
Gélatine 200 bloom	60 g
Eau	360 g
Couverture Succession Noir 64%	900 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la gélatine hydratée dans l'eau. Verser sur la couverture noire. Mixer l'ensemble.

MONTAGE ET FINITION

Chemiser les cercles de crème moussueuse, appliquer l'insert surgelé en pressant légèrement.

Recouvrir d'une fine couche de crème moussueuse, finir le montage avec le sablé cacao, surgeler.

Glacer entièrement de glaçage chocolat, ajouter des plaquettes chocolat noir et une recouverte d'or.

©CÉMOI



www.pro.cemoui.fr

retrouvez nous sur :   

Franck MICHEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL

