



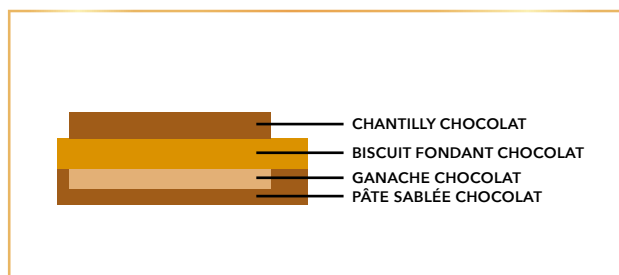
# BISCUIT FONDANT

*Par* Olivier BAJARD



# BISCUIT FONDANT

RECETTE POUR 2 CERCLES DE 18 CM DE DIAMÈTRE



## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

Beurre pommade souple	132 g
Sucre glace tamisé	48 g
Sel fin	1 g
Farine faible (T 65)	105 g
Cacao poudre	15 g
<b>Total</b>	<b>300 g</b>

Mixer le beurre, le sucre glace et le sel ensemble.  
Incorporer la farine et le cacao poudre, puis finir de mixer.  
Garnir 150 g par cercle de 18 cm de diamètre.  
Cuire à 145°C pendant 25 minutes.

## GANACHE CHOCOLAT

Couverture <i>Succession noir 72 %</i>	192 g
Pâte de cacao <i>Empreinte 100 Equateur</i>	32 g
Beurre noisette	64 g
Crème 35 % de MG	352 g
Fleur de sel	2 g
<b>Total</b>	<b>640 g</b>

Faire le beurre noisette.  
Fondre au bain marie les chocolats et le beurre à 60°C.  
Incorporer la crème tempérée et le sel progressivement afin de faire une émulsion.  
Garnir 120 g par entremets et garder le reste pour la chantilly chocolat.

## BISCUIT FONDANT CHOCOLAT 72 % SUCCESSION

Beurre noisette	45 g
Pâte de cacao <i>Empreinte 100 Equateur</i>	15 g
Couverture <i>Succession noir 72 %</i>	23 g
Blancs d'œufs	75 g
Sel	1 g
Sucre semoule	60 g
Jaunes d'œufs	48 g
Farine de maïs	21 g
Poudre d'amandes	21 g
<b>Total</b>	<b>300 g</b>

Faire le beurre noisette.  
Fondre au bain marie les chocolats et le beurre à 60°C.  
Monter les blancs en neige avec le sel et le sucre, afin d'obtenir la texture d'une «mousse à raser».  
Incorporer les jaunes d'œufs dans la meringue.  
Verser et mélanger les chocolats dans la meringue.  
Ajouter la farine de maïs et la poudre d'amandes délicatement.  
Garnir 150 g par entremets.  
Cuire 12 minutes à 180°C, puis mettre à refroidir.

## CHANTILLY CHOCOLAT

Crème fouettée 35 % de MG	100 g
Ganache chocolat	400 g
<b>Total</b>	<b>500 g</b>

Monter la crème fouettée onctueuse.  
Mélanger la ganache avec la crème fouettée.  
Décorer le dessus.

## GRUÉ CARAMÉLISÉ

Sucre semoule	37 g
Eau	10 g
Grué de cacao	75 g
Fleur de sel de Guérande	1 g
<b>Total</b>	<b>100 g</b>

Cuire le sucre et l'eau à 125°C.  
Incorporer le grué préalablement réchauffé au four à 100°C.  
Amener à caramélisation, puis ajouter la fleur de sel.  
Mettre à refroidir.  
Décorer.



www.cemoui.fr

Olivier BAJARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 1993  
ET CHAMPION DU MONDE DES MÉTIERS DU DESSERT EN 1995.  
FONDATEUR DE L'ÉCOLE INTERNATIONALE DE PÂTISSERIE À PERPIGNAN EN 2005.

