



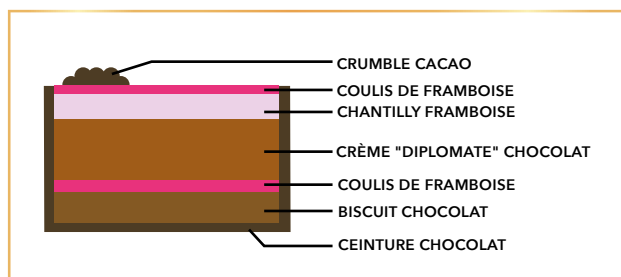
# COURONNE D'ÉTÉ

Par Olivier BAJARD



# COURONNE D'ÉTÉ

RECETTE ÉTABLIE POUR 8 DESSERTS À L'ASSIETTE



## BISCUIT CHOCOLAT

Blancs d'œufs	300 g
Blancs d'œufs en poudre	5 g
Sucre semoule	225 g
Sel fin	2 g
Poudre d'amande entière	173 g
Sucre glace	38 g
Farine faible (T 65)	19 g
Cacao poudre	38 g
<b>Total</b>	<b>750 g</b>
Pépites de chocolat	75 g

Mélanger à sec le sucre, le sel et les blancs en poudre. Verser sur les blancs, remuer et laisser fondre. Monter la meringue façon «mousse à raser». Tamiser le sucre glace avec la farine et le cacao poudre. Ajouter la poudre d'amande entière. Incorporer les poudres préalablement mélangées dans la meringue. Détailler 1 plaque de 750 g par cadre. Parsemer les pistoles de chocolat et saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à 190°C pendant 9 minutes.

## CRUMBLE CACAO

Dés de beurre froid	53 g
Sucre cassonade	60 g
Poudre d'amande blanche	38 g
Farine faible (T 55)	60 g
Farine de maïs	30 g
Cacao poudre tamisé	15 g
Sel fin	1 g
Pépites de chocolat	45 g
<b>Total</b>	<b>300 g</b>

Sabler tous les éléments ensemble. Cuire au four à 145°C pendant 20 mn. Incorporer le beurre de cacao et mettre à refroidir.

## COULIS DE FRAMBOISE

Sirup de glucose	50 g
Purée de framboise	200 g
Sucre semoule	50 g
Pectine NH	3 g
Purée de framboise	200 g
<b>Total</b>	<b>500 g</b>

Chauffer la purée de framboise avec le glucose à 50°C. Incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Donner un bon bouillon. Ajouter la deuxième purée de framboise froide, puis mixer. Mettre à refroidir.

## CRÈME «DIPLOMATE» CHOCOLAT

Lait entier	120 g
Crème 35 % de MG	36 g
Sucre semoule	13 g
Jaunes d'œufs	24 g
Sucre semoule	12 g
Amidon de maïs	10 g
<b>Total</b>	<b>200 g</b>

Crème pâtissière	200 g
Pâte de cacao Empreinte 100 Equateur	10 g
Couverture Empreinte 75 Equateur	48 g
Crème fouettée 35 % de MG	148 g
<b>Total</b>	<b>400 g</b>

Faire bouillir le lait, la crème et le sucre. Blanchir les jaunes avec le sucre et l'amidon de maïs. Délayer l'appareil avec la moitié du lait chaud, puis verser le tout dans la casserole. Cuire au premier bouillon l'ensemble des ingrédients. Incorporer les chocolats. Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid. Fouetter la crème pâtissière froide et monter la crème fouettée mousseuse. Mélanger la crème fouettée dans la pâtissière.

## CHANTILLY FRAMBOISE

Crème à fouetter 35 % de MG	125 g
Coulis de framboise	125 g
<b>Total</b>	<b>250 g</b>

Fouetter la crème mousseuse. Incorporer le coulis de framboise.



www.cemoi.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.

