LA VENUS

Par Takeshi SHIBATA

CÉMOI
CHOCOLATIER FRANÇAIS

LA VENUS

(TAILLE : 18CM X 4 PIECES)

PARTIE 1

MADELEINE A LA CANELLE (520 x 375 mm)

Œufs	480g
Sucre semoule	340g
Farine	360g
Levure	12g
Beurre ½ sel	360g
Miel	40g
Poudre de cannelle	1.5g

Mélanger le sucre, la farine, la cannelle et la levure. Battre l'œuf dans un bol et ajouter le mélange obtenu préalablement. Ajouter le beurre fondu avec le miel. Etaler de façon égale sur les plaques et cuire 10 à 11 minutes à 210°C.

BISCUIT JOCONDE (520 x 375 mm)

Poudre d'amande	250g
Sucre semoule	250g
Œuf	420g
Farine	75g
Beurre doux	50g
Blanc d'œuf	200g
Sucre semoule	100g

Mélanger la poudre d'amande, le sucre semoule, l'œuf et battre le tout. Verser le mélange dans un bol et mélanger la farine et la poudre matcha. Ajouter le beurre fondu et mélanger à la meringue (préalablement obtenue avec les blancs d'œufs et le sucre). Etaler sur les plaques et cuire 10 à 11 minutes à 210°C.

BAVAROISE KIRSCH

Lait	400g
Jaune d'œuf	78g
Sucre semoule	121g
Griottes kirsch	37g
Crème pâtissière	9g
Gélatine	8g
Kirsch	37g
Crème fouettée	400g

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la crème. Ajouter le lait chaud (chauffé à 82°C) et ajouter la gélatine. Laisser refroidir. Ajouter le kirsch et la crème fouettée.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Couverture Succession Noir 64%	300 g
Crème	50 g
Jaune d'œuf	4 g
Sucre semoule	20 g
Eau	1 g
Perles craquantes	150 g

Verser le syrop (obtenu avec le sucre semoule et l'eau chauffés à 115°C) sur les jaunes d'œufs préalablement fouettés et battre jusqu'à que le mélange refroidisse entièrement (obtention d'une pâte à bombe). Ajouter la crème au chocolat fondu et mélanger le tout.

PARTIE 2

CONFITURE DE FRAMBOISE

Sucre semoule	360g
Nappage neutre	360g
Glucose	200g
Eau	100g
Framboise (congelée)	2 000g
Pectine	66g
Sucre semoule	480g

Mettre le sucre semoule, le nappage neutre, le glucose, l'eau et les framboises dans une poêle et faire chauffer jusqu'à 60°C. Mélanger les pectines et le sucre semoule puis ajouter au mélange. Porter à ébullition.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Sucre Semoule	60g
Crème	560g
Nappage neutre	800g
Eau	630g
Cacao en poudre	380g
Gélatine	66g
Huile d'olive	25g

Faire bouillir le sucre, la crème et l'eau puis ajouter la poudre de cacao et faire mijoter. Faire bouillir le nappage neutre avec l'huile d'olive puis ajouter la gélatine.

MONTAGE

A l'intérieur du Bavarois

Démouler le biscuit Joconde et ajouter le sirop Kirsch. Ajouter le kirsch bavarois et congeler. Verser la confiture de framboises et mettre les cerises Kirsch sur le dessus.

Gâteau au Chocolat

Mettre la madeleine à la cannelle dans un moule rond. Verser la mousse au chocolat sur le dessus.

©CÉMOI

CÉMOI CHOCOLATIER FRANÇAIS

www.pro.cemoi.fr

retrouvez nous sur :

Takeshi SHIBATA

UN DES CHEFS LES PLUS INFLUENTS AU JAPON ET PROPRIÉTAIRE DES PÂTISSERIES CHEZ SHIBATA
IL DÉMARRE SA CARRIÈRE AU CÉLÈBRE PALACE RITZ ESCOFFIER À PARIS
AUJOURD'HUI IL S'INSPIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE POUR CHACUNE DE SES CRÉATIONS