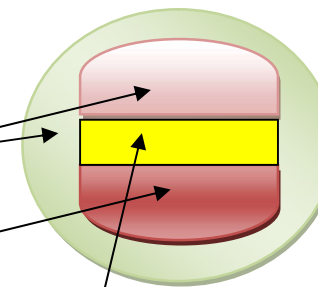


BOULE DE NOEL CHOCOLAT NYANGBO (GHANA), CAMEL ET MARRON



Mousse chocolat	Chantilly caramel	Crémeux marron	Crème brûlée vanille	Velours
<ul style="list-style-type: none"> - 2 œufs entiers - 7 jaunes d'œufs - 170 g sucre cuits à 118° - 400 g couverture noire - 550 g crème fouettée 	<p>215 g de sucre cuit à 205 degrés, dégeler avec 520 g de crème portée à ébullition, rajouter encore 500 g de crème</p> <p>Ajouter le mélange préparé au préalable de 7 g de gélatine poudre et 45 g eau.</p>	<p>0,004 kg gélatine poudre 0,024 kg eau froide 1/2 vanille gousse 0,250 crème de marrons 0,050 kg pâte de marrons 0,015 kg rhum Angostura 0,225 kg crème liquide 35% MG</p>	<p>0.800 kg Crème liquide 0.200 kg Lait 0.200 kg Jaunes d'oeuf 0.150 kg Sucre 1 Gousse de vanille</p>	<p>700 g couverture blanche 35% 300 g beurre de cacao QS Colorant</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte à bombe avec les œufs, les jaunes et le sucre cuit, refroidir au batteur - Mélanger la pâte à bombe avec la couverture fondue chaude, puis la crème fouettée, dresser aussitôt en cercles de diamètre inférieur et bloquer au grand froid.. 	<p>Mixer, chinoiser et réserver au frais jusqu'au lendemain où il n'y a plus qu'à monter comme une chantilly dresser en petites 1/2 sphère 3 cm de diam.</p>	<p>Mélanger la poudre de gélatine et l'eau froide jusqu'à ce que le mélange épaississe. Mélanger la pâte et la crème de marron puis ajouter vanille égrainée, rhum et gélatine fondue. Monter la crème bien ferme et incorporer au mélange précédent. Garnir des petit moule 1/2 sphériques de Ø 3cm. Lisser à la spatule coudée et congeler.</p>	<p>Bouillir : le lait, la crème liquide et la moitié du sucre Infuser : l'anis étoilé et la vanille coupée en deux et grattée Refroidir : le liquide (lait, crème) Blanchir : légèrement les jaunes d'œufs et le sucre Verser : la crème, le lait infusé sur les jaunes d'œufs (NB : appareil pouvant être préparé la veille) Garnir : des moules souples anti-adhérents (fléxipan) Cuire : au four entre 100/110°C Congeler</p>	<p>Pour une pulvérisation "velours", utiliser un mélange chaud (40/45°C) et le pulvériser sur un support congelé.</p> <p>On peut utiliser cette recette pour donner un aspect brillant et lisse sur des montages ou pièces artistiques à condition de leur faire subir une courbe de température adaptée à la couverture utilisée.</p>

idée dessert Noel MCCR

poser sur streuzel chocolat saupoudré de sucre glace
décor chantilly, champignons en meringue, gelée fruits exotiques, ...

