



Gastronomic dessert “Catwalk”

A refreshing and indulgent walk. The chocolate mousse lies on top of a crisp hazelnut sponge, and is accompanied by a raspberry fruit gelée. Marinated mango cubes with pink pepper follow. Next comes a mango sorbet resting on a bed of chocolate nut crumble.

The walk ends in a glass with marinated mango cubes, covered with a layer of chocolate espuma and topped with raspberry foam, flavoured with rose water, adding a fresh and tangy finishing note.

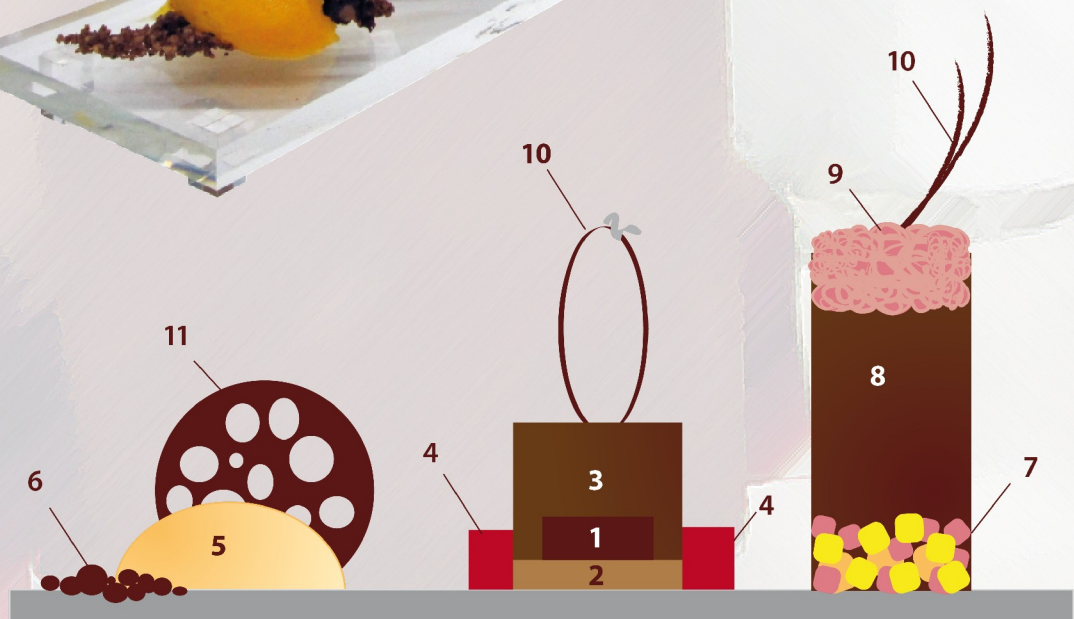
Dessert gastronomique «Catwalk»

Une promenade rafraîchissante et régalande. La mousse au chocolat, accompagnée d'une gelée de fruits à la framboise, repose sur une génoise croquante aux noisettes. Des cubes à la mangue marinés avec du poivre rose sont suivis d'un sorbet à la mangue sur un crumble au chocolat et aux noisettes.

Enfin, dans un verre, les cubes à la mangue, recouverts d'une couche d'espuma au chocolat, puis d'une mousse de framboise parfumée à l'eau de rose.

Gastronomic dessert "Catwalk"

Dessert gastronomique «Catwalk»



- | | |
|--|--|
| 1. Chocolate sponge without flour
Génoise au chocolat sans farine | 7. Mango cubes with pink pepper
Cubes à la mangue marinés avec
du poivre rose |
| 2. Crisp hazelnut sponge
Dacquoise aux noisettes | 8. Chocolate espuma
Espuma au chocolat |
| 3. Chocolate mousse
Mousse au chocolat | 9. Raspberry foam with rose water
Ecume à la framboise avec un zeste
de pétales de roses |
| 4. Raspberry jelly
Gelée de fruits à la framboise | 10. Chocolate decoration
Chocolat décoré |
| 5. Mango sorbet
Sorbet à la mangue | 11. Crispy chocolate decoration
Tuile au chocolat |
| 6. Chocolate nut crumble
Crumble au chocolat et aux noisettes | |

Chocolate sponge without flour: Génoise au chocolat sans farine:

egg white	180g	de blanc d'oeuf
sugar	70g	de sucre
egg yolks	40g	de jaune d'oeuf
chocolate "Alto el sol 65%"	160g	de couverture «Alto el sol 65%»
butter	40g	de beurre

Whisk egg white with sugar.
Melt together chocolate and butter and mix with the egg yolks.
Add the egg white and bake at 220°C for 8min.

Battre le blanc d'œuf avec le sucre. Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre et mélanger avec les jaunes d'œuf.
Ajouter le blanc d'œuf et cuire au four à 220°C pendant 8min.



Crisp hazelnut sponge: Dacquoise aux noisettes:

egg white	50g	de blanc d'oeuf
sugar	37g	de sucre
hazelnut powder	75g	de noisettes en poudre
almond powder	75g	de poudre d'amandes
powder sugar	112g	de sucre glace

Whisk the egg white with the sugar.
Add hazelnuts, almonds and powder sugar.
Spread on a sheet and bake at 220°C ca. 8min.

Battre les blancs d'œufs avec le sucre.
Ajouter les noisettes, les amandes et le sucre glace.
Étendre sur une plaque et cuire au four à 220°C environ 8 min.



Chocolate mousse:
Mousse au chocolat:

english cream
 chocolate "Sao Thomé 70%"
 whipped cream

150g
 160g
 225g

de crème anglaise
 de couverture «Sao Thomé 70%»
 de crème (battue)

Prepare English cream (see chocolate cake). Pour it on the chocolate and make an emulsion.
 Add carefully the whipped cream.

Préparez la crème anglaise (voir le gâteau au chocolat). Versez-la sur le chocolat et faire une émulsion.
 Ajouter prudemment la crème fouettée.

Raspberry jelly.

Gelée de fruits à la framboise:

raspberry pulp	100g	de pulpe de fruits à la framboise
raspberry fresh	50g	de framboises
sugar	30g	de sucre
pectin	2g	de pectine
sugar	20g	de sucre
lemon juice	10ml	de jus au citron
gelatine	3g	de gélatine

Boil raspberries and the pulp with the first part of sugar. Mix second part of sugar with pectin and add.

Boil for 1 min. and add the softened gelatine and the lemon juice. Spread in moulds and put in the batch freezer.

Faire bouillir les framboises et la pulpe avec la première partie de sucre. Mélanger deuxième partie de sucre avec la pectine et les ajouter.

Faire bouillir pendant 1 min. et ajoutez la gélatine ramollies et que le jus de citron. Diffuser dans les moules et mettez au congélateur lot.

Mango sorbet: Sorbet à la mangue:

mango pulp	200g	de pulpe de fruits à la mangue
water	200g	de eau
sugar	95g	de sucre
dextrose	10g	de dextrose
stabilizer	5g	de stabiliser
milk powder (low fat)	15g	de lait en poudre
lemon	2	de citron

Mix all dry ingredients, sugar, dextrose, milk powder and stabilizer and heat them with the water.

Mélanger tous les ingrédients secs, sucre, glucose, lait en poudre et le stabilisateur et de la chaleur avec l'eau.

Add mango pulp and lemon and cool down. Freeze with Pacojet.

Ajouter la pâte de mangue et de citron et refroidir. Congeler avec Pacojet.



Chocolate nut crumble: Crumble au chocolat et aux noisettes:

chopped hazel nuts	100g	de noisettes pulvérisées
sugar	100g	de sucre
flour	80g	de farine
cacao powder «Callebaut»	10g	de cacao en poudre «Callebaut»
butter	100g	de beurre
salt	1g	de sel

Mix all ingredients until get the crumble.
Bake at 170°C for 10 min.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir le crumble.
Cuire au four à 170°C pendant 10 min.

Mango cubes with pink pepper:

Cubes à la mangue marinés avec du poivre rose:

pink pepper	2g	de poivre rose
mango	1 piece	de mangue
powder sugar	15g	de sucre glace
lime juice	10ml	de jus de citron vert

Cut the mango in two pieces. One half cut in fine cubes.

The other half mix with powder sugar and lime juice to get a sauce.

Add mango cubes and pink pepper.

Couper la mangue en deux morceaux. Une coupe la moitié en cubes amende. Le mélange autre moitié avec le sucre glace et le jus de lime pour obtenir une sauce.

Ajouter les cubes de mangue et de poivre rose.



Chocolate espuma:

Espuma au chocolat:

milk	250g	de lait
chocolate "Kumabo 80%"	40g	de couverture «Kumabo 80%»
cacao powder "Callebaut"	10g	de cacao en poudre «Callebaut»
sugar	20g	de sucre
Grand Marnier	20g	de Grand Marnier
cream	100g	de crème
xantana	3.5g	de xantana
cardamom	1g	de cardamom

Heat up all ingredients without xantana and Grand Marnier. Pour into a mixer and add slowly xantana and the Grand Marnier. Mix for 10 min.

Heat again and put into a siphon.

Faites chauffer tous les ingrédients sans xantana et Grand Marnier. Verser dans un mixeur et ajouter lentement xantana et le Grand Marnier. Mélangez pendant 10 min. Chauffer à nouveau et mettre dans un siphon.

Raspberry foam with rose water:

Ecume à la framboise avec un zeste de pétales de roses:

raspberry pulp	60g	de pulpe de fruits à la framboise
water	100g	de eau
sugar syrup 30°B	20g	de sirop de sucre 30°B
rose water	5g	d'eau de pétales de roses
lecitin	3g	de lecitin

Mix all ingredients together.
Make a foam with the hand mixer
on the surface.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Faire de la mousse avec le batteur à
main sur la surface.



Crispy chocolate decoration:

Tuile au chocolat:

butter	65g	de beurre
powder sugar	180g	de sucre glace
cacao powder "Extra brute"	25g	de cacao en poudre «Extra brute»
glucose	20g	de glucose
orange juice	90g	de jus d'orange
flour	50g	de farine
Grand Marnier	30ml	de Grand Marnier

Mix all ingredients together and put in
refrigitor.
Spread on silpat and
bake at 180°C for 10 min.

Mélanger tous les ingrédients ensemb-
le et mettre en refrigitor.
Etaler sur silpat et
cuire au four à 180°C pendant 10 min.