VELOURS

Composition
Biscuit sacher, strudel, praliné croustillant, crémeux Alto el Sol, mousse chocolat trois origines, glaçage praliné

Biscuit sacher
215 g de pâte d'amandes
65 g de sucre
65 g d'œufs
125 g de jaune d'œufs
125 g de blanc d'œufs
65 g de sucre
50 g de farine
25g de cacao
50g de couverture du Mexique
50g de beurre

Mélanger au batteur la pâte d'amandes et le sucre, puis rajouter les jaunes et les œufs et faites blanchir. Monter les blancs en neige et mettez la couverture et le beurre à fondre. Mélanger une partie du 1er mélange avec le beurre et le chocolat fondu. Puis incorporer le au 1er mélange. Ajouter les blancs et la farine et le cacao en simultanée. Cuire à 170 °C pendant environ 8 à 10 min.

Strudel
100 g de farine t55
100 g de noisettes hachées grillées
100 g de sucre
100 g de beurre salé froid

Travailler tous les ingrédients ensemble jusqu'à consistance sableuse. Étaler délicatement sur une plaque et cuire à 150 °C pendant environ 25 minutes. Réserver au sec.

Croustillant
230 g de crumble
230 g de couverture lait
23 g d'huile végétale

Faire fondre la couverture à 45 °C et rajouter les ingrédients en mélangeant délicatement (150 g par entremets)

Crémeux Alto El Sol
250 g de crème 35 %
250 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
260g de couverture alto et sol

Faire une crème anglaise avec la crème, le lait, les jaunes d'œufs et le sucre, la cuire à 84 °C, puis incorporer la couverture et mixer. Couler dans des inserts en flexipant (170g par entremets).

Mousse chocolat trois origines
125 g de jaunes d'œufs
225 g de sirop à 30 °B
150 g de couverture Ghana
180 g de couverture Ariba
130 g de couverture alto et sol
790 g de crème 35 %
0.5 g de sel

Pocher les jaunes avec le sirop, puis les monter au batteur. Faire fondre les couvertures à 45 °C. Incorporer la crème légèrement montée au chocolat fondu et ensuite à la pâte à bombe.

Glaçage choco
300 g de crème
800 g de nappage neutre
410 g de couverture alto el sol

Cuire la crème et émulsionner avec la couverture. Puis ajouter le nappage tiède et mixer.

Contents

Sacher biscuit, Strudel, Oven crisped praline, Creamy Alto El Sol, Three-origin chocolate mousse, Praline icing

Sacher biscuit

215g almond paste
65g sugar
65g eggs
125g egg yolks
125g egg whites
65g sugar
50g flour
25g cocoa
50g Mexican couverture chocolate
50g butter

Use a beater to mix the almond paste and sugar, then add egg yolks and eggs and blanch. Whip egg whites into foam and melt the couverture and butter. Mix a portion of the 1st mixture with the melted butter and chocolate. Next, combine it into the 1st mixture. Add egg whites, flour and cocoa simultaneously. Cook at 170°C for approximately 8 to 10 minutes

Strudel

100g t55 flour
100g grilled chopped hazelnuts
100g sugar
100g cold salted butter

Work all ingredients together until you have a grainy consistency. Gently spread onto a tray and cook at 150°C for approximately 25 minutes. Set aside to dry.

Oven crisp

230g crumble
230g milk chocolate couverture
23g vegetable oil

Melt couverture at 45°C and add all ingredients while gently mixing (150g per serving)

Creamy Alto El Sol

250g 35% cream
250g milk
100g egg yolks
50g sugar
260g alto el sol couverture chocolate

Make your custard cream with the cream, milk, egg yolks and sugar, cook at 84°C, and then add in the couverture and mix. Pour into flexipan inserts (170g per serving).

Three-origin chocolate mousse

125g egg yolks
225g 30°B syrup
150g Ghanaian couverture chocolate
180g Ariba couverture chocolate
130g alto el sol couverture chocolate
790g 35% cream
0.5g salt

Poach egg yolks with syrup and whip with a beater. Melt couvertures at 45°C. Combine lightly whipped cream with the melted chocolate and then with the pâte à bombe.

Chocolate icing

300g cream
800g neutral icing
410g alto el sol couverture chocolate

Cook cream and emulsify with couverture. Then, add the cooled icing and mix.