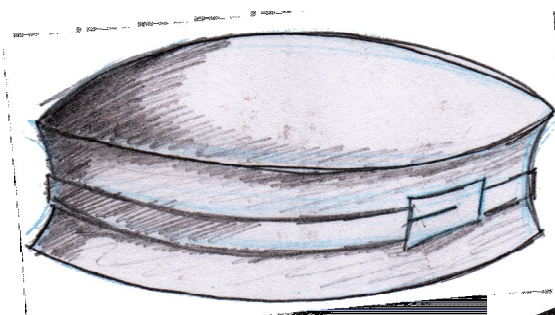
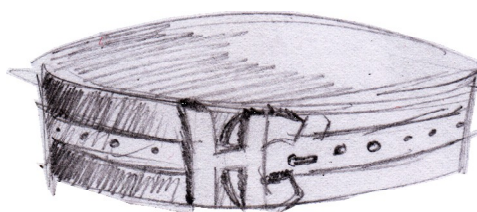


Enlacée

Les formes annoncent la réconciliation de l'élégance et de la gourmandise, et tout devient possible : un biscuit très cacao aérien fondant en bouche, un crémeux acidulé mâtiné de tendresse, une ganache onctueuse au gout puissant, le tout lové dans une mousse légère. En terre de contraste, l'amour des bonnes choses ne devrait pas vous faire desserrer votre ceinture.



Croustillant chocolat

| | | |
|---------------|------|------------------------------------------------------------------|
| Crumble | 280g | Mélanger les éclats de crumble avec le Chocolat Amer fondu. |
| Chocolat Amer | 120g | Ajouter délicatement la cassonade et la fleur de sel pilée. |
| Cassonade | 7g | Étaler en cercles de 16cm de diamètre, cuire 20 minutes à 170°C, |
| Fleur de sel | 1g | four éteint. |

Biscuit chocolat sans farine

| | | |
|----------------|------|-----------------------------------------------------|
| Pâte d'amande | 135g | Monter la pâte d'amande avec les jaunes. |
| Jaune d'œuf | 106g | Ajouter la couverture fondue, puis le cacao poudre. |
| Blanc d'œuf | 200g | Mélanger aux blancs montés avec le sucre. |
| Sucre | 145g | Dresser et cuire 9 min à 180°C. |
| Cacao poudre | 20g | |
| Grué de cacao | 20g | |
| Saint-Domingue | 100g | |

Crèmeux chocolat

| | | |
|--------------------|------|-------------------------------------------------------------------|
| Lait | 225g | Cuire à l'anglaise le mélange de lait, de crème, de jaunes d'œuf, |
| Crème liquide | 75g | de glucose et de sucre inverti |
| Jaune d'œuf | 60g | Chinoiser sur la couverture Saint Domingue et le Grand Caraque |
| Glucose | 15g | et mixer. |
| Sucre inverti | 15g | Couler les inserts. |
| Gousses de vanille | 1,5 | |
| Saint-Domingue | 170g | |
| Grand Caraque | 20g | |

Crèmeux Yuzu

| | | |
|-------------------------|------|--------------------------------------------------------------------|
| Jus de Yuzu | 55g | Cuire à l'anglaise le mélange de jus de yuzu, lait, œufs, sucre et |
| Lait | 22g | les zestes de citron vert. |
| Zestes de citrons verts | 2 | Chinoiser et ajouter le beurre à 40°C. |
| Œufs | 130g | Mixer, puis couler dans un cercle de 14cm de diamètre. |
| Sucre | 90g | |
| Beurre | 120g | |

Mousse Saint-Domingue

| | | |
|--------------------|------|-------------------------------------------------------------------|
| Lait | 225g | Cuire à l'anglaise le mélange de lait, de 75g de crème, de jaunes |
| Crème | 75g | d'œuf, de glucose et de sucre inverti. |
| Jaune | 60g | Chinoiser sur la couverture Saint Domingue et le Grand Caraque |
| Glucose | 15g | et mixer. |
| Sucre inverti | 15g | A 42°C ajouter la crème montée délicatement. |
| Gousses de vanille | 1,5 | Monter entremets. |
| Saint Domingue | 330g | |
| Grand Caraque | 45g | |
| Crème liquide | 450g | |