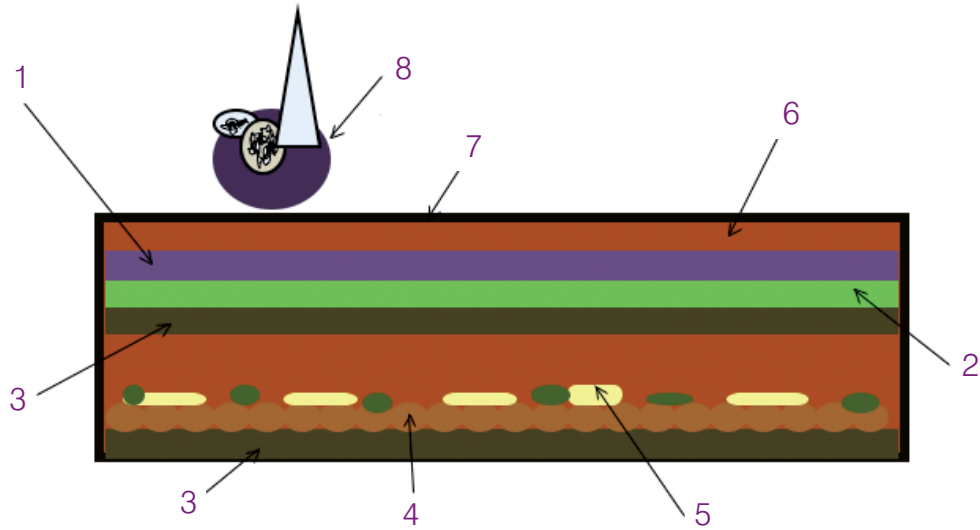




The Sewing Box

WORLD CHOCOLATE MASTERS CHOCOLATE PASTRY 2009



- 1 Blackcurrant Cream
- 2 Lime Panna Cotta
- 3 Sacher Sponge
- 4 Chocolate Ganache
- 5 Caramelised Almonds and Pistachios
- 6 Dark Chocolate Mousse
- 7 Chocolate Glaze
- 8 Garnishing

Blackcurrant Cream

Ingredients

- 200g blackcurrant purée
- 60g egg yolks
- 75g whole eggs
- 50g caster sugar
- 4g hydrated gelatine
- 47g butter

Method

- 1 Heat the blackcurrant purée in a pan and bring to the boil.
- 2 Whisk the whole eggs, yolks and sugar together.
- 3 Remove the purée from the heat and pour onto the eggs and sugar.
- 4 Return the mixture to the heat and cook out then remove from the heat.
- 5 Cool to 70°C (158°F) then add the hydrated gelatine.
- 6 When the mixture has cooled to 40°C (104°F) add the softened butter.
- 7 Pour 90g of the mixture into a round 14cm (5½") Flexi pan mould and freeze.

Lime Panna Cotta

Ingredients

- 65ml lime juice
- 1 vanilla pod
- 30g hydrated gelatine
- 65g white chocolate: Callebaut w2
- 315ml whipping cream

Method

- 1 Add half of the vanilla pod seeds to the lime juice and heat; remove from the heat just before the mixture boils.
- 2 Add the gelatine to the lime juice and vanilla mixture and mix until the gelatine has dissolved.
- 3 Mix in the white chocolate, stirring until all of the chocolate has melted.
- 4 Pour in the whipping cream and set aside to infuse.
- 5 Pass the mixture through a fine sieve.
- 6 Pour 100g of the mix into a round 14cm (5½") Flexi pan mould and freeze.



Sacher Sponge

Ingredients

80g almond paste
30g icing sugar
25g egg yolks
25g whole eggs
25g cacao powder
25g flour: T55
25g melted butter
75g egg whites
30g caster sugar

Method

- 1 In an electric mixer fitted with a paddle, combine the almond paste and icing sugar.
- 2 Add the yolks and whole eggs and beat.
- 3 Fold in the flour and cacao powder and then the melted butter.
- 4 Whip up the egg whites and sugar together until tightened.
- 5 Fold the sugar and egg whites into the cacao mix.
- 6 Using a 6mm (¼") round piping nozzle pipe the mixture into a 14cm (5½") round Flexi pan.
- 7 Bake in an oven at 180°C (356°F) for about 10 minutes.

Chocolate Ganache

Ingredients

45g caster sugar
135g egg yolks
600ml cream
225g milk chocolate: Ghana (40%) Cacao Barry
280g dark chocolate: Or Noir Dark (68%) Cacao Barry

Method

- 1 Whisk the sugar with the egg yolks.
- 2 Heat the cream, remove from the heat and add to the egg yolks and sugar.
- 3 Pour the mixture over the dark and milk chocolate and stir together until all of the chocolate has melted.
- 4 Set the chocolate mixture aside until cool and just set.
- 5 Using a 6mm (¼") round piping nozzle pipe the mixture into a 14cm (5½") round Flexi pan.

Caramelised Pistachios and Almonds

Ingredients

40g caster sugar
50g roasted pistachios
20g roasted almonds

Method

- 1 Caramelize the sugar.
- 2 Add the roasted nuts to the sugar.
- 3 Empty out onto a Silpat mat and leave to cool.





Dark Chocolate Mousse

Ingredients

290g stock syrup
200g egg yolks
520g dark chocolate: Or Noir Dark (68%)
Cacao Barry
1.1l whipping cream

Method

- 1 Warm the syrup and mix in the egg yolks.
- 2 Using an electric mixer, whip the syrup and yolks until frothy.
- 3 Melt the chocolate and fold into the syrup and yolks mix.
- 4 Semi-whip the cream and fold it into the mix.

Chocolate Glaze

Ingredients

600ml whipping cream
100ml water
880g caster sugar
240g cacao powder
24g hydrated gelatine powder
120ml water (for the gelatine)

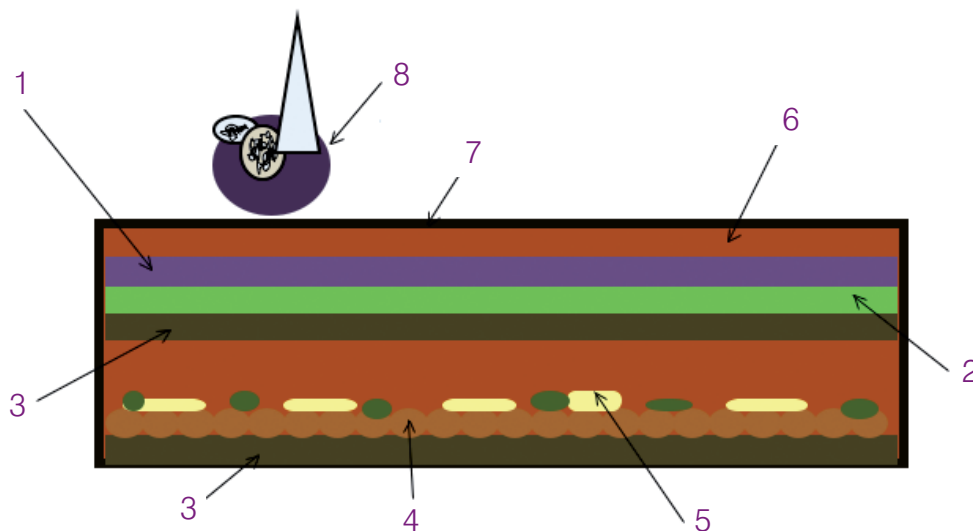
Method

- 1 Boil the cream, 100ml of water and sugar to reach 106°C (223°F).
- 2 Remove from the heat and add the cacao powder.
- 3 Add the 120ml of water to the gelatine until all of the water is absorbed.
- 4 Cool the chocolate glaze to 40°C then add the gelatine mix.
- 5 Cool to between 30°C (85°F) and 35°C (95°F) before pouring over the cake.

Assembly

- 1 Lay the Sacher sponge into a 15cm (6") ring. Lay the ganache mixture on top of the sponge then place the caramelised pistachios and almonds on top.
- 2 Fill any gaps in the sides with some of the dark chocolate mousse and also add a little on top of the nuts and ganache.
- 3 On top of this lay another sacher sponge and then add the blackcurrant cream on top.
- 4 Place the frozen lime panna cotta on top of this and finish with more dark chocolate mousse around the sides and on top.
- 5 Place the entremets into the freezer.
- 6 Remove from the freezer and remove the entremets from the ring. Glaze with the chocolate glaze and finish with decoration.





- 1 Crème de cassis
- 2 Panna cotta à la lime
- 3 Gâteau Sacher
- 4 Ganache de chocolat
- 5 Pistaches et amandes caramélisées
- 6 Mousse au chocolat noir
- 7 Sauce au chocolat
- 8 Décoration

Crème de cassis

Ingrédients

200 g de purée de cassis
 60 g de jaunes d'oeuf
 75 g d'oeufs entiers
 50 g de sucre en poudre
 4 g de gélatine hydratée
 47 g de beurre

Recette

- 1 Réchauffer la purée de cassis dans une casserole et amener à ébullition.
- 2 Fouetter les oeufs entiers, les jaunes d'oeuf et le sucre ensemble.
- 3 Enlever la purée du réchaud et verser dans le mélange d'oeufs et de sucre.
- 4 Remettre le mélange sur le réchaud et retirer une fois cuit.
- 5 Refroidir à 70 °C (158 °F) et puis rajouter la gélatine hydratée.
- 6 Une fois le mélange refroidi à 40 °C (104 °F), ajouter le beurre.
- 7 Verser 90 g de ce mélange dans un moule rond de 14 cm (5 ") et congeler.

Panna cotta à la lime

Ingrédients

65 ml de jus de lime
 1 gousse de vanille
 30 g de gélatine hydratée
 65 g de chocolat blanc : Callebaut W2
 315 ml de crème fraîche

Recette

- 1 Ajouter la moitié de la gousse de vanille au jus de lime et réchauffer ; retirer du réchaud juste avant que le mélange bout.
- 2 Ajouter la gélatine au mélange de jus de lime et vanille et mélanger jusqu'à ce que la gélatine se dissout.
- 3 Mélanger le mélange avec le chocolat blanc jusqu'à ce que le chocolat soit dissout.
- 4 Verser avec la crème fraîche et laisser de côté pour l'infusion.
- 5 Passer le mélange à travers un tamis.
- 6 Verser 100 g de ce mélange dans un moule rond de 14 cm (5 ") et congeler.



Gâteau Sacher

Ingrédients

80 g de pâte d'amandes
30 g de sucre glace
25 g de jaunes d'oeuf
25 g d'œufs entiers
25 g de poudre de cacao
25 g de farine : T55
25 g de beurre fondu
75 g de blancs d'oeuf
30 g de sucre moulu

Recette

- 1 Dans un batteur-mélangeur avec une spatule, incorporer la pâte d'amandes et le sucre glace.
- 2 Ajouter les jaunes d'oeuf et les oeufs entiers et mélanger.
- 3 Incorporer la farine et la poudre de cacao et mélanger ensuite avec le beurre fondu.
- 4 Battre les blancs d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
- 5 Incorporer le mélange de sucre et de blancs d'œuf au mélange de cacao.
- 6 Utiliser une poche à douille et une douille ronde de 6 mm (1/4 ") et incorporer le mélange dans un moule rond de 14 cm (5 ").
- 7 Cuire au four à 180 °C (356 °F) durant 10 minutes environ.

Ganache de chocolat

Ingrédients

45 g de sucre en poudre
135 g de jaunes d'oeuf
600 ml de crème
225 g de chocolat au lait : Ghana (40 %)
Cacao Barry
280 g de chocolat noir : Or Noir (68 %)
Cacao Barry

Recette

- 1 Battre le sucre avec les jaunes d'oeuf.
- 2 Réchauffer la crème et retirer ensuite du réchaud. Ajouter au mélange de jaunes d'œuf et de sucre.
- 3 Verser le mélange sur le chocolat noir et au lait et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement mélangé.
- 4 Mettre le mélange de chocolat de côté jusqu'à ce qu'il soit refroidi et figé.
- 5 Utiliser une poche à douille et une douille ronde de 6 mm (1/4 ") et incorporer le mélange dans un moule rond de 14 cm (5 ").

Pistaches et amandes caramélisées

Ingrédients

40 g de sucre en poudre
50 g de pistaches rôties
20 g d'amandes rôties

Recette

- 1 Caraméliser le sucre.
- 2 Ajouter les noix rôties au sucre caramélisé.
- 3 Laisser refroidir les noix sur une toile siliconée.





Mousse au chocolat noir

Ingrédients

290 g de sirop (eau et sucre)
 200 g de jaunes d'oeuf
 520 g de chocolat noir: Or Noir (68 %)
 Cacao Barry
 1 L 100 ml de crème fraîche

Recette

- 1 Réchauffer le sirop et y mélanger les jaunes d'oeuf.
- 2 Utiliser un mélangeur électrique, fouetter le sirop et les jaunes d'oeuf jusqu'à l'obtention d'une mousse.
- 3 Mélanger le chocolat et incorporer au mélange du sirop et des jaunes d'oeuf.
- 4 Fouetter un peu la crème et incorporer au mélange.

Sauce au chocolat

Ingrédients

600 ml de crème fraîche
 100 ml d'eau
 880 g de sucre moulu
 240 g de poudre de cacao
 24 g de poudre de gélatine hydratée
 120 ml d'eau (pour la gélatine)

Recette

- 1 Bouillir la crème, 100 ml d'eau et le sucre jusqu'à 106 °C (223 °F).
- 2 Retirer du réchaud et rajouter la poudre de cacao.
- 3 Ajouter 120 ml d'eau à la gélatine jusqu'à ce que l'eau soit toute absorbée.
- 4 Refroidir le glaçage au chocolat à 40 °C et ajouter le mélange de gélatine.
- 5 Refroidir entre 30 °C (85 °F) et 35 °C (95 °F) avant de verser sur le gâteau.

Assembler

- 1 Étendre le gâteau Sacher dans une rondelle de 16 cm (6 "). Sur le dessus, étendre la ganache et ensuite les pistaches et les amandes caramélisées.
- 2 Verser sur les côtés un peu de la mousse au chocolat noir en plus d'en verser une mince couche sur les noix caramélisées.
- 3 Ensuite, étendre une seconde couche de gâteau Sacher et par-dessus, la crème de cassis.
- 4 Placer le panna cotta gelé à la lime par-dessus et terminer en versant la mousse au chocolat noir sur les côtés et le dessus.
- 5 Placer l'entremets au congélateur.
- 6 Retirer du congélateur et enlever l'entremets de la rondelle. Finaliser avec le glaçage au chocolat et terminer avec la décoration.

