



Verrine mûre, cassis et chocolat

Taipei Int'l Bakery Show 03/2022

Manuel BOUILLET

Chef pâtissier
On-site demo



Crèmeux chocolat mûre et cassis

Lait :	104g
Crème :	104g
Jaunes d'œufs :	67g
Chocolat au lait Alunga 41% :	80g
Chocolat noir St Domingue 70% :	160g
Purée de Mûre 90% :	117g
Purée de Cassis 90% :	30g
Liqueur de cassis :	17g

- Faire bouillir le lait et la crème.
- Avec les jaunes, réaliser une crème anglaise à 85°C en combinant avec les liquides.
- Verser sur les deux chocolats.
- Ajouter la purée de Mûre et de Cassis.
- Mixer puis couler dans les verrines.

Confit cassis et mûre

Purée de Mûre 90% :	163g
Purée de Cassis 90% :	41g
Sucre :	13,3g
Pectine NH :	3,1g

- Faire tiédir les purées à 40°C maximum.
- Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter aux purées.
- Faire bouillir.
- Couler dans les verrines puis congeler.

Pain de Gênes au chocolat

Pâte d'amande 60% :	74g
Jaunes d'œufs :	184g
Œufs entiers :	36g
Blancs d'œufs :	131g
Sucre :	44g
Crème de tartre :	0,7g
Poudre de cacao Plein Arôme :	19g
Chocolat noir Ocoa 70% :	80g
Beurre :	131g

- Au robot coupe, mixer la pâte d'amande, les jaunes et les œufs.
- Faire monter les blancs puis serrer avec le sucre et la crème de tartre.
- Ajouter la moitié de la meringue dans le mélange pâte d'amande / jaune / œufs en mélangeant doucement à la spatule.
- Ajouter le cacao en poudre puis le mélange de chocolat et de beurre fondu (45°C).
- Finir avec le reste de la meringue puis étaler sur un silpat (700g pour une demi-plaque).
- 170°C, 14 min, ventilation 2, oura ouvert.
- Laisser refroidir puis couper à 5,5 cm.

Riz soufflé au chocolat Saint Domingue 70%

Saint Domingue 70% :	81g
Fleur de sel :	0,29g
Beurre :	7g
Feuillette :	36g
Riz soufflé :	26g

- Fondre le chocolat à 30°/35°C.
- Ajouter le beurre pommade puis finir avec la feuillette et le riz soufflé.
- Étaler sur une plaque puis laisser prendre au réfrigérateur.
- Déposer sur le biscuit cacao.

La Fruitière
du Val Evel®

— LE GOÛT, NATURELLEMENT —



INSPIRATION

Chantilly mascarpone au thé à la mûre

Crème :	115g
Thé à la mûre :	6,1g
Sucre :	20g
Masse gélatine x6 :	11g
Mascarpone :	76g
Crème #2 :	172g

- Infuser la crème #1 avec le thé à la mûre pour 15 minutes.
- Filtrer puis recalculer le poids d'origine de crème.
- Ajouter le sucre et la masse gélatine puis réchauffer à 50°C.
- Verser sur le mascarpone puis mixer.
- Ajouter la crème #2 puis mixer une nouvelle fois.
- Refroidir avant de monter.

Gelée de cassis translucide

Eau :	69g
Sucre :	3g
Poudre d'agar agar :	0,8g
Masse gélatine x6 :	14g
Purée de Cassis 90% :	14g

- Vaporiser une fine couche d'huile dans un bac ou sur une plaque.
- Ajouter le sucre et l'agar agar dans l'eau puis faire bouillir.
- Ajouter la masse gélatine puis couler fin. Laisser prendre au réfrigérateur.

Recette et assemblage pour 12 pcs :

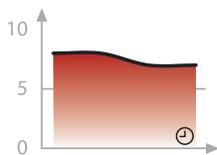
- Couler le **crèmeux** au fond de la verrine puis laisser prendre au congélateur.
- Ajouter le **confit** puis laisser prendre de nouveau.
- Couper le **biscuit chocolat** à 5,5cm puis le déposer sur le confit.
- Ajouter le **riz soufflé chocolat** puis pocher une généreuse rosace de **chantilly au thé à la mûre**.
- Couper la **gelée de cassis** avec un emporte-pièce de 6 cm puis déposer sur la chantilly.
- Décorer avec des grains de cassis puis des petites **fleurs bleues**.



L'astuce du Chef

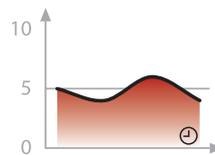
“ Dans cette recette, l'ajout de cassis a pour but de renforcer le goût de la mûre. Au même titre qu'un ajout de framboise dans une purée de fraise. ”

Purée de CASSIS 90%,
10% de sucre de canne



**Puissant
Pulpeux**

Purée de MÛRE 90%,
10% de sucre de canne



**Gouleyant
Sous-bois**



LO Fruitière
du Val Evel®
LE GOÛT, NATURELLEMENT