

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## FANTASTIK GIANDUJA/CARMELIA

Pour 6 personnes : un cercle de □ 20cm

**Ganaches (à préparer la veille) :**

**Ganache Gianduja :** 100g Gianduja lait - 50g + 150g crème liquide fraîche 35% M.G -

Fondre le chocolat Gianduja au M.O par tranches de 30 secondes. Chauffer jusqu'à ébullition les 50g de crème. Réaliser une émulsion en versant en 3X la crème sur le chocolat et en remuant avec une spatule en silicone. Ajouter les 150g de crème restante froide, lisser à la spatule. Recouvrir au contact de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Ganache Caramélia :** 100g Caramélia - 70g lait entier - 7,5g glucose - 7,5g miel d'acacia - 170g crème liquide entière 35% M.G -

Faire bouillir le lait avec le glucose et le miel. Fondre le Caramélia au M.O par tranches de 30 secondes. Verser le lait sur le Caramélia en 3X (comme pour la ganache Gianduja). Ajouter la crème froide. Recouvrir au contact de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Croquant-croustillant au chocolat :** 120g galettes bretonnes émietées - 30g noisettes du Piémont torréfiées (10min au four à 150°) et concassées - 30g grains de riz soufflés au cacao - 45g chocolat noir Guanaja - 45g chocolat lait Jivara - 10g huile de pépins de raisin -

Fondre les chocolats au M.O par tranches de 30 secondes. Dans un saladier réunir les noisettes concassées, les galettes bretonnes émietées, les grains de riz. Verser dessus les chocolats fondus et l'huile. Mélanger. Poser sur une plaque ou un plateau un papier sulfurisé ou un tapis silpat. Poser le cercle, le chemiser de rhodoïd et verser le mélange au centre, étaler à l'aide d'une spatule coudée régulièrement. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Noisettes caramélisées :** 20g noisettes torréfiées 10 minutes au four à 150° (th.5) - 20g sucre glace -

Débarrasser les noisettes de leur peau en les frottant dans vos mains. Les caraméliser dans une poêle avec le sucre glace et la fleur de sel. Verser un tapis silpat, laisser refroidir. Détacher chaque noisette. Réserver à température ambiante.

**Montage :** le lendemain, monter chaque ganache en chantilly au fouet. Mettre en poches avec douilles (de votre choix). Transférer le craquant-croustillant sur un carton doré. Décercler. Pocher en alternant les ganaches. Décorer des noisettes caramélisées et de perles craquantes. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au service.