

NID DE PÂQUES AU CHOCOLAT

« C'est un entremets simple, gourmand et réconfortant »

Recette pour 6 personnes

Biscuit brownie :

- Beurre : 144 g
- Sucre semoule : 129 g
- Chocolat noir 50% : 88 g
- Œufs : 129 g
- Farine : 74 g
- Noisettes : 65 g
- Noix de pécan : 65 g

Procédé :

Mettre le beurre pommade au micro-ondes puis mélanger au batteur et ajouter le sucre.
Incorporer le chocolat fondu (40°C).
Verser les œufs froids puis laisser foisonner en 2^{ème} vitesse jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.
Passer un coup de chalumeau pour corner les bords de la cuve.
Ajouter la farine mélangée avec les fruits secs bien torréfiés mixés et mélanger en 1^{ère}. Finir de mélanger à la main.

Crème brûlée :

- Crème : 350 g
- Lait : 350 g
- Jaunes d'œufs : 168 g
- Sucre semoule : 122 g
- 1 Gousse de vanille origine Mexique
- Masse gélatine : 49 g

Procédé :

Blanchir le sucre et les jaunes la veille afin de retarder la coagulation des jaunes lors de la cuisson.
Mettre le lait et la crème à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
Après ébullition, verser le mélange jaunes d'œufs et sucre dans le lait et la crème.
Réaliser une crème anglaise à 85°C puis ajouter la masse gélatine pour stopper la cuisson.
Chinoiser pour enlever les gosses. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler en fléxipan.
Laisser tirer au réfrigérateur une nuit avant de surgeler.

Mousse au chocolat :

- Chocolat au lait 40% : 149 g
- Chocolat noir 50% : 75 g
- Masse gélatine : 17 g
- Crème : 70 g
- Sucre semoule : 50 g
- Eau : 25 g
- Œufs : 25 g
- Jaunes d'œufs : 60 g
- Crème montée : 139 g

Procédé :

Au bain-marie, cuire les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre et l'eau à 78°C au pasto et mettre à monter avec le fouet au batteur.
Faire bouillir la crème avec la masse gélatine et verser en trois fois sur les chocolats fondus.
Prendre la ganache à 55°C et ajouter la pâte à bombe puis la crème montée mousseuse à la main.

Appareil à pulvériser :

- Chocolat noir origine St Domingue 70% : 30 g
- Chocolat au lait 40% : 30 g
- Beurre de cacao : 40 g
- Huile de pépin de raisin : 15 g

Procédé :

Mettre à fondre tous les ingrédients ensemble à l'étuve et utiliser chaud 40-45°C. Mixer ou chinoiser avant utilisation.

Réglage pulvérisation :
Débit produit : 1 tour + + tour
Pression fermée : 2 bars
Pression ouverte : 0,8 bar

Masse gélatine :

- Gélatine : 10 g
- Eau : 60 g

Procédé :

Mettre la gélatine dans un cul de poule puis verser l'eau froide en 1 fois et mélanger sans attendre avec un fouet.
Laisser durcir au frigo 2h. Mettre la gélatine à fondre au bain-marie à 65°C. Une fois fondu, débarrasser enseau et stocker au froid positif jusqu'à utilisation maximum de 7 jours.

Montage :

Cuire le biscuit dans un cercle de 22 cm de diamètre, puis une fois cuit, ajouter le centre avec un cercle de 15 cm de diamètre.
Couler la crème brûlée dans un moule de 22cm de diamètre, laisser tirer au frigo et ajouter le centre avec un cercle de 15cm de diamètre puis surgeler.
Réaliser la mousse au chocolat et pocher dans le moule couronne.
Enfoncer la crème brûlée puis déposer le biscuit brownie.



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

