

LE COOKIE CHOCOLAT & CŒUR FONDANT MATCHA

« Parce que les clients aiment le chocolat par-dessus tout, j'ai imaginé ce biscuit incontournable avec un cœur fondant ultra-gourmand enrobé d'une ganache au thé matcha. Une touche japonaise tendance et subtilement herbacée, qui vient équilibrer la puissance du chocolat. »

1. Pâte à cookie chocolat

- Beurre pommade 190 g
- Cassonade 185 g
- Sucre 65 g
- Œufs 100 g
- Farine T55 265 g
- Poudre de cacao 50 g
- Levure chimique 11 g
- Amandes entières 165 g
- Fleur de sel 5 g

Procédé :

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec la cassonade, le sucre et la fleur de sel jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajouter les œufs progressivement tout en continuant de mélanger à vitesse lente. Tamiser ensemble la farine T55, la poudre de cacao et la levure chimique, puis les incorporer brièvement au mélange précédent sans trop travailler la pâte. Ajouter les amandes entières (préalablement torréfiées et grossièrement concassées si nécessaire) et mélanger rapidement pour les répartir.

2. Ganache matcha

- Chocolat blanc 34% Zéphyr 250 g
- Crème liquide UHT 35% m.g. 185 g
- Poudre matcha 15 g
- Beurre 25 g

Procédé :

Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide avec la poudre matcha en fouettant bien pour dissoudre le thé et éviter les grumeaux, puis porter le tout à frémissement. Verser la crème chaude au chocolat en deux ou trois fois sur le chocolat blanc (partiellement fondu) et mélanger à la maryse depuis le centre pour créer une émulsion élastique et brillante. Laisser tiédir le mélange aux alentours de 35°C - 40°C, puis ajouter le beurre coupé en petits dés. Mixer intensément au plongeant (girafe) sans incorporer de bulles d'air pour lisser parfaitement la ganache.

Montage :

Pocher en spirale la ganache avec une grosse douille, 1cm de haut, 8cm de diamètre puis surgeler. Pour le montage, abaisser la pâte à cookie à 4 mm, 1 cercle de 12 cm et un cercle de 10 cm. Poser le cercle de 12cm en bas, puis la ganache surgelée et fermer comme un couvercle et pincer les bords. Réserver au froid, puis enfourner 180°C pendant 11 minutes. Rajouter quelques points de ganache matcha. Saupoudrer de poudre de matcha et parsemer de pépites de chocolat noir.



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier et
fondateur de Magnolia Pâtisserie