



Recette réalisée par  
**PIERRE CHIRAC**  
Chef pâtissier exécutif

# PÂTISSERIE PASCALE CHOCOLAT PRALINÉ – L'ŒUF DE PÂQUES

« Pour la pâtisserie Pascale au chocolat et au praliné, j'ai souhaité reprendre le symbole iconique de Pâques, l'œuf mais dans une version simple. C'est l'époque où l'on fait les moulages au laboratoire alors pourquoi ne pas en profiter pour en faire également un petit gâteau »

Recette pour 10 œufs de Pâques de 10cm de long sur 3cm de haut

## Croustillant praliné Feuilletine

- 216g de praliné noisette 50%
- 216g de pâte de noisette
- 216g de Feuilletine
- 45g de beurre doux fondu
- 108g de chocolat de couverture au lait

### Procédé :

Fondre la couverture à 45°C.  
Ajouter le beurre fondu, la pâte de noisette, le praliné et la Feuilletine. Étaler sur un cadre 60x40 et laisser prendre au froid.  
Quand le croustillant est bien froid, détailler à l'aide d'un emporte-pièce ovale de 8cm de long.  
Réserver au congélateur pour le dressage.

## Biscuit moelleux cacao

Recette pour une plaque 60x40

- 395g d'œufs entiers
- 190g de sucre semoule
- 115g de farine T55
- 30g de Maïzena
- 2g de levure chimique
- 35g de cacao en poudre
- 30g d'huile de pépin de raisin

### Procédé :

Chauffer au bain-marie les œufs et le sucre puis monter au ruban.  
Ajouter les poudres tamisées en pluie, puis l'huile de pépin de raisin.  
Étaler sur une plaque munie d'une feuille de cuisson et cuire 10min à 190°C.  
Laisser refroidir et détailler avec un emporte-pièce ovale de 6cm de long.

## Crèmeux praliné

- 180g de crème liquide
- 35g de jaunes d'œufs
- 9g de masse gélatine
- 50g de praliné noisette 50%
- 1g de fleur de sel

### Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec la crème liquide et les jaunes d'œufs puis ajouter la masse gélatine en fin de cuisson. Verser sur le praliné. Mixer et refroidir. Réserver pour le montage.

## Mousse chocolat noir

- 95g de lait entier
- 20g de sucre semoule
- 20g de jaunes d'œufs
- 140g de chocolat de couverture noir 65%
- 226g de crème liquide 35%MG

### Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs.  
Verser sur le chocolat noir préalablement fondu.  
A 45°C, ajouter délicatement la crème montée.  
Utiliser aussitôt pour le montage.

## Appareil pistolet noir

- 150g de beurre de cacao
- 350g de chocolat de couverture noir

### Procédé :

Fondre les deux éléments à 50°C et utiliser.

## Solution scintillante

- QS alcool blanc
- QS poudre scintillante or

### Procédé :

Mélanger les deux éléments et pulvériser très légèrement.

## Montage

Dans la coque chocolat, pocher 40g de mousse au chocolat noir puis la faire remonter sur les bords à l'aide d'une spatule.  
Laisser figer légèrement au frigo. Pocher ensuite au milieu le crèmeux praliné puis déposer le biscuit et le croustillant pour fermer. Lisser avec de la mousse pour obturer.  
Laisser prendre au froid et retourner ensuite à l'endroit. Pulvériser l'œuf avec l'appareil à pistolet chocolat noir puis légèrement à la solution scintillante or.  
A l'aide d'un cornet et de chocolat fondu, réaliser des marbrures fines le long de l'œuf.

