

# Humus Cacao

## 18pièces

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI	
<b>Sablé cacao</b>			
Beurre frais	200	Mélanger tous les ingrédients en même temps. Etaler de suite en cadre de 2mm d'épaisseur. Reposer au froid positif 2 heures. Cuire à 160°C environ 12 minutes.	
Sucre glace	80		
Farine	259		
<b>Cacao poudre</b>	30		
Fleur de sel	2		
Œufs	30		
<b>Cake chocolat</b>			
Œufs entier	204	Mélanger les œufs, la trimoline, le sucre, la noisette poudre, la farine, le cacao poudre et la poudre à lever à la feuille. Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats. Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange. Couler en Flexipat et cuire à 175°C environ 12 minutes. Après refroidissement, couper des anneaux de 65mm.	
Trimoline	65		
Sucre	104		
<b>Noisette poudre brute</b>	52		
Farine	98		
<b>cacao poudre</b>	15		
<b>Poudre a lever</b>	6		
<b>Crème 35%</b>	98		
<b>Chocolat Lait Vietnam 45%</b>	52		
<b>Belcolade Noir Vietnam 73%</b>	10		
Beurre	61		
<b>Marmelade d'orange</b>			
Suprême d'orange	<b>52</b>		Chauffer les suprêmes, la pulpe, le mélange sucre /pectine et les oranges confites ; bouillir une minutes et ajouter les zestes d'orange blanchis et la masse gélatine fondue. Mixer et réserver.
<b>Purée Passion</b>	<b>26</b>		
Sucre	26		
<b>Pectine NH</b>	1.71		
Orange confite	12		
Zest d'orange blanchi	1		
Gélatine poudre	1.54		
Eau	8.21		

## Ganache 430

<b>Crème 35%</b>	<b>140</b>
Trimoline	42
Belcolade Pérou 64%	120
Belcolade Vietnam lait 45% cacao trace	35
Beurre	35

Bouillir la crème et la trimoline, ajouter le beurre et faire fondre celui-ci. Verser sur les chocolats et mixer. Réserver à température ambiante.

### Montage :

Déposer les sablés cacao dans les alvéoles plexi. Déposer le pléxi pochoir. Dresser la ganache et retirer le plexi ; Poser le cake chocolat. Garnir le centre de marmelade d'orange.

Appliquer une nouvelle fois la ganache avec le plexi pochoir. Retirer le et déposer le deuxième sablé cacao.

Décorer avec le palet chocolat.