



# *Humus Cacao*

Une recette *by* Jonathan Mougel

*Recette pour 18 pièces*

## Sablé cacao

- **Beurre frais** : 200g
- **Sucre glace** : 80g
- **Farine** : 259g
- **Cacao en poudre** : 30g
- **Fleur de sel** : 2g
- **Oeufs** : 30g

**Progression** : Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler de suite en cadre de 2MM d'épaisseur. Reposer au froid positif 2 heures. Cuire à 160°C environ 12 minutes.

## Cake chocolat

- **Oeufs entiers** : 204g
- **Trimoline** : 65g
- **Sucre** : 104g
- **Noisette en poudre brute** : 52g
- **Farine** : 98g
- **Beurre** : 61g
- **Cacao en poudre** : 15g
- **Poudre à lever** : 6g
- **Crème 35%** : 98g
- **Chocolat Lait Vietnam 45%** : 52g
- **Belcolade Noir Vietnam 73%** : 10g

**Progression** : Mélanger les œufs, la trimoline, le sucre, la noisette poudre, la farine, le cacao en 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.

## Marmelade d'orange

- **Suprême d'orange** : 52g
- **Purée passion** : 26g
- **Sucre** : 26g
- **Pectine NH** : 1.71g
- **Orange confite** : 12g
- **Zest d'orange blanchi**: 1g
- **Gélatine en poudre** : 1, 54g
- **Eau** : 8,21g

**Progression** : Chauffer les suprêmes, la pulpe, le mélange sucre / pectine et les oranges confites; bouillir une minute et ajouter les zest d'orange blanchis et la masse gélatine fondue. Mixer et réserver.

## Ganache 430

- **Crème 35%** : 140g
- **Trimoline** : 42g
- **Belcolade Pérou 64%** : 120g
- **Belcolade Vietnam lait 45% cacao trace** : 35g

**Progression** : 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

**Progression** : Déposer les sablés cacao dans les alvéoles plexi. Déposer le pléxi pochoir. Dresser la ganache et retirer le pléxi. Poser le cake chocolat. Garnir le centre de marmelade d'orange. Appliquer une nouvelle fois la ganache avec le pléxi pochoir. Retirer le et déposer le deuxième sablé cacao. Décorer avec le palet chocolat.