Chocola'Thé

Une recette *by* Champions Dessert

Pâte sablée au thé (croustillant)

- **Beurre** : 63g
- **Fleur de sel** : 1g
- **Cassonade** : 45g
- **Levure chimique** : 0,6g
- **Farine T55** : 72g
- **Poudre d'amande :** 28g
- **Semoule fine** : 12g
- **Oeufs entier** : 22g
- **Poudre de thé** : 4g

Progression : Mixer le thé Sakura au thermomix.
Sabler tous les ingrédients et ajouter les œufs petit à petit jusqu'à avoir une pâte homogène.
Etaler à 2.5 entre deux feuilles guitares, congeler et détailler.
Cuire à 150°C 2x10min.

Biscuit chocolat (ultra moelleux)

- **Blanc d'oeuf** : 500g
- **Sucre** : 600g
- **Jaune d'oeuf** : 370g
- **Cacao** : 120g

Finition :

- **Grué à mixer légèrement**

Progression : Monter les blancs avec le sucre. Mélanger avec les jaunes et le cacao tamisé. Mettre en cadre. Cuire 12 min à 180°. Presser en sortie de four. Mettre au froid. Puis détailler et rouler dans la poudre de grué.

Mousse thé (crémeux)

Infusion :

- **Crème :** 440g
- **Lait :** 60g
- **Thé :** 10g

Mousse :

- **Infusion :** 460g
- **Sucre :** 50g
- **Jaunes d'oeufs :** 135g
- **Masse gélatine :** 42g
- **Crème montée :** 430g

Progression : Chauffer la crème et le lait à 85°C, infuser le thé 6 minutes. Chinoiser, repeser à 460g en crème et cuire à l'anglaise, ajouter la masse gélatine, laisser refroidir. Une fois prise, fouetter l'anglaise et 460g infusion. Mélanger délicatement à la crème fouettée, mouler.

Poires entières (fruit, fraîcheur)

Sirop pochage poire au thé (cuisson + lustrage gourmandise)

- **Eau**: 2 000g
- **Thé** : 24g
- **Sucre :** 640 g
- **Jus de citron :** 60g
- **Acide ascorbique :** 4g

Progression : Chauffer l'eau à 85°C ajouter le thé, filmer et laisser infuser 4 minutes. Chinoiser et réaliser le sirop. Ajouter le reste à froid puis utiliser à froid pour mariner les « gouttes » de poire pelées et lissées, coupées mettre 3 fois sous-vide et réserver.

Nougatine grué (volume pour décor + croustillant)

- **Crème**: 90g
- **Sucre** : 90g
- **Glucose :** 90 g
- **Grué concassé** : 90g

Progression : Chauffer la crème et le sucre. Ajouter le glucose et le grué concassé Etaler sur silpat. Cuire à pendant 8 min à 180° en tournant les plaques à mi cuisson. Retourner les plaques froides sur papier sulfurisé. Tailler et stocker directement en boîte hermétique.

Sauce chocolat (chaleur + onctuosité)

- **Chocolat** : 500g
- **Cacao** : 100g
- **Eau :** 300g
- **Sucre :** 300g
- **Crème :** 700g

- **Progression** : Faire le sirop. Le verser sur chocolat et cacao. Ajouter la crème et stocker en pipette.

Décor :

- **Poudre de thé**
- **Cress à réfléchir**