

BEIGNETS DE TRUFFES CHAUDES, SAUCE EXO-

Une recette by Maëlig Georgelin

Ingrédients

Ganache pour truffe

- Crème : 290g
- Glucose DE60 : 80g
- Chocolat Noir Araguani 72% : 275g
- Pate de cacao Araguani 100% : 45g
- Beurre doux : 35g

Pâte à beignets Cacao Champagne

- Farine T55 : 300g
- Sucre : 60g
- Cacao poudre : 50g
- Sel : 5g
- Oeufs : 150g
- Champagne : 200g
- Beurre doux fondu : 50g

Sauce mangue passion citron vert

- Nappage neutre : 300g
- Purée de passion : 300g
- Purée de mangue : 300g
- Zestes de citrons verts : 1
- Grain de passion : 30g

Étapes

- **Ganache pour truffe**

Chauffer à 75°C la crème et le glucose.

Verser en 3 fois sur le chocolat et la pâte de cacao préalablement fondus ensemble.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

A 35/40°C ajouter les cubes de beurre tempérés et mixer.

Couler en cadre de 10mm pour avoir une cristallisation rapide.

Lorsque la ganache est pochable, garnir une poche munie d'une douille unie de 12mm et réaliser des boules sur un papier guitare. Laisser cristalliser 12h à 16°C environ. Puis placer les à 4°C.

- **Pâte à beignets Cacao Champagne**

Mélanger les oeufs avec le sucre au fouet.

Ajouter la moitié du champagne.

Ajouter la farine, le sel et le cacao en poudre.

Ajoute le reste du champagne.

Ajoute le beurre doux fondu.

Chauffer une huile de friture à 180°C. Enrober les truffes de la pâte à beignets et plonger dans l'huile pour frire. Égoutter sur un papier absorbant et servir.

- **Sauce mangue passion citron vert**

Mixer les ingrédients ensemble à froid.

Ajouter des grains de fruits de la passion.

Réserver.