

L'ICONE FEUILLETÉE CHOCOLAT

Une recette *by* Maxence Barbot

Ingrédients

Pour réaliser le feuilletage chocolat 3T :

- Farine 990g
- Beurre 296g
- Sel 24g
- Eau 375g
- Vinaigre blanc 5g
- Cacao poudre 25g
- Beurre de tourage 500g

1. Mélanger l'ensemble au crochet puis venir réaliser 3 tours simple.
2. Abaisser le pâton puis abaisser à 2 cm et réaliser des bandes de 35cm de long.
3. Rouler les bandes sur cône inox beurré puis cuire 30min à 160 °C.

Pour La chantilly grué du Guatemala :

- Crème 450 (pesé à 800 pour finir à 450)
- Masse gélatine 15g
- Mascarpone 90g
- Sucre 36g
- Grué du Guatemala 100g

1. Infuser la crème dans le grué et filtrer pour retomber au poids initial puis ajouter le sucre faite chauffer puis ajouter la gélatine gélatine et verser la mascarpone et mixer

Pour réaliser la crème glacé chocolat :

- Lait entier 1036g
- Crème liquide 360g
- Trimoline 110g
- Sucre semoule 220g
- Poudre de lait 0% 40g
- Stab 2000 9g
- Pure pâte de cacao 50g
- Chocolat cuba 65% 350

1. Chauffer la crème le lait, la trimoline puis venir à 40°C ajouter le sucre mélanger à le stab 2000 et poudre de lait porter à ébullition puis venir verser sur les chocolats
2. Laisser murer 12h puis mixer et venir turbiner l'ensemble

Finition :

Fleur de sel, un copeau chocolat et chocolat fondu

Bonne dégustation !